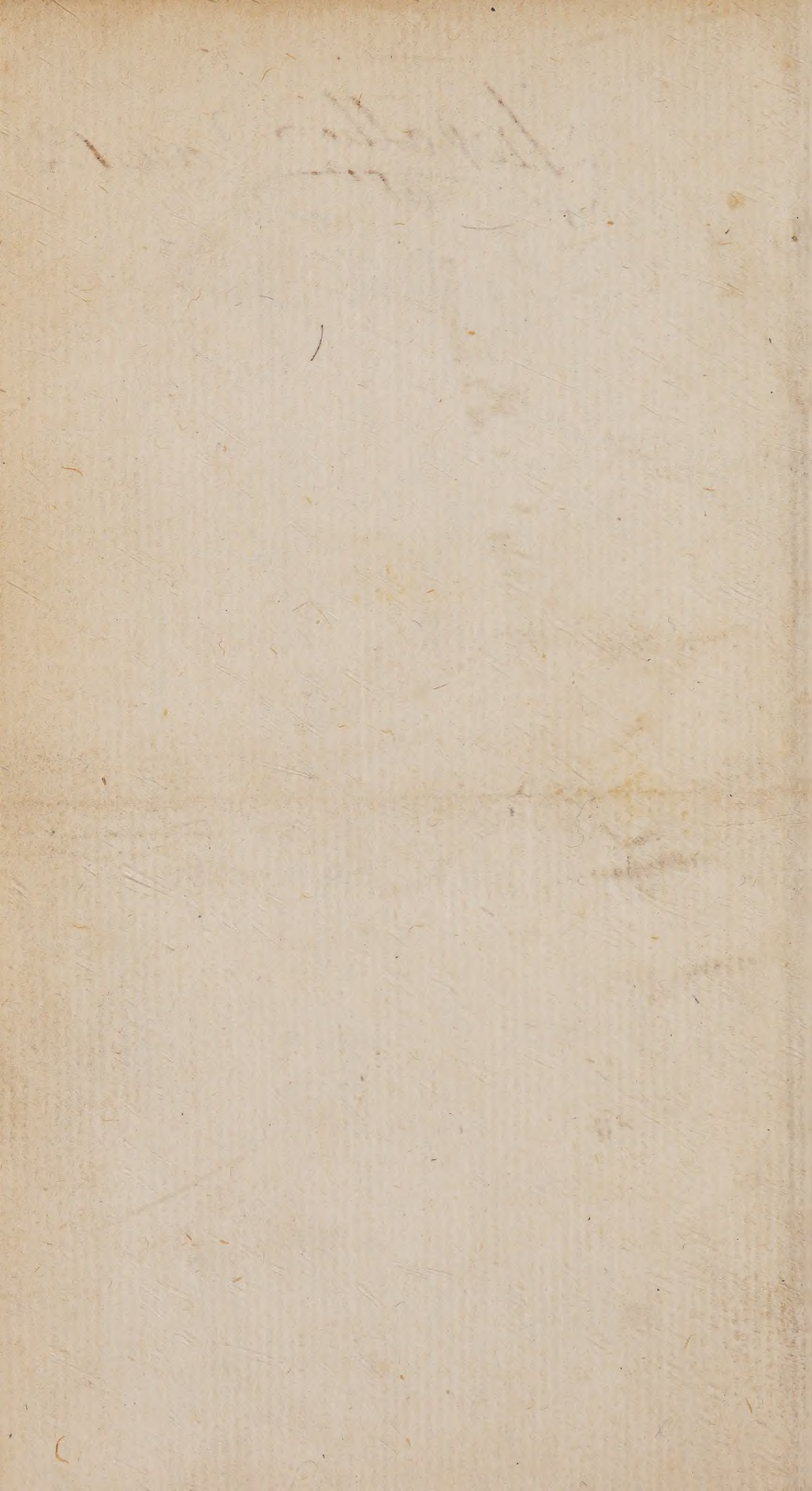






vol 3
(vol 4 wanting)

Chevallier avo au 120



NOUVEAU RECUEIL DES PLUS BEAUX SECRETS DE MEDECINE,

Pour la guérifon de toute forte de Maladies.

AUGMENTE'

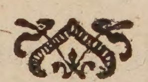
D'un nouveau Recueil de Recettes & d'Expériences, où l'on voit ce que l'Art, la Nature, la Physique & la Médecine renferment de plus curieux.

Par M. L'EMERY.

NOUVELLE E'DITION.

Revûe, corrigée & augmentée de plufieurs Remedes, qui n'étoient point dans les Editions précédentes.

TOME III.



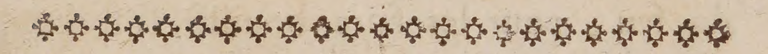
A PARIS,
RUE SAINT-JACQUES,
Chez LAMBERT & DURAND, à la Sageffe & à S. Landry.
& ETIENNE-FRANÇOIS SAVOYE, près la Fontaine S. Severin, à l'Efperance.

M. DCC. XXXX.

Avec Approbation & Privilege du Roi.



NOUVEAU RECUEIL DES PLUS BEAUX SECRETS DE MEDECINE, ET AUTRES MATIERES CURIEUSES.



Remédes & Secrets pour l'embelliſſement du Corps.



N s'eſt appliqué ci-devant à ſoulager la nature languiſſante & affoiblie par les remédes propres aux differentes maladies dont le corps humain peut être attaqué dans les deux ſexes, & dans tout âge. Comme il peut encore

être ſujet à de certains défauts moins conſiderables, qui font tort à la perfection de ſa beauté, il eſt juſte de s'appliquer à les détruire, afin de contribuer également à ſon embelliſſement & à ſa ſanté: & c'eſt par où nous avons crû devoir commencer ce troiſiéme Volume, dans lequel nous nous ſommes propoſés de mettre pluſieurs autres beaux ſecrets & curioſités fort utiles.

Pour rendre & maintenir la chair blanche.

Il faut prendre une livre de vinaigre diſtilé, avec autant d'eau de courges, & les mettre dans deux fioles ſéparément. Vous ajouterez à celle de vinaigre, une once de litarge en poudre, & à celle d'eau de courges, une once de ſel gemme. Vous mettrez ces deux fioles ſur une tuile auprès du feu, pour les faire bouillir l'eſpace d'une heure, puis vous les retirerez en arriere; & étant refroidies, vous les mettrez encore au Soleil pendant l'eſpace de huit jours; après quoi vous garderez ſoigneuſement ces eaux pour le beſoin. Quand vous en voudrez uſer, mettez-en autant de l'une que de l'autre dans quelque taſſe; elles deviendront blanches comme du lait. Vous vous en laverez le viſage avec une petite éponge, & la chair vous deviendra blanche,

molle & fort délicate. Si vous la voulez rendre vermeille & luiſante, prenez une livre de vinaigre blanc diſtilé par deux fois : il en ſera meilleur. Vous le mettrez dans une fiole avec une once de ſandal rouge, mis en poudre fort menuë ; puis vous le ferez boüillir au feu durant une demie-heure. On peut y ajoûter un peu d'alun pilé, pour augmenter le luſtre ; & ſi on vouloit de l'odeur, on lui en pourra donner avec deux grains de muſc ou de civette ; puis s'en frotter legérement le viſage avec une petite éponge ; que ſi cela donnoit trop de rougeur, il y faut ajoûter un peu d'alun ; & il s'éclaircira & fera un beau rouge clair & luiſant, qui rendra la chair odoriferante, & d'une agréable ſenteur.

Autre Secret pour rendre la chair belle & luiſante.

Prenez une livre de tartre blanc, demi-livre d'alun, & autant de ſel ; mettez le tout enſemble dans un pot de terre qui ne ſoit pas cuit, & le couvrez d'un autre pot, les liant enſemble avec du fil d'archal. Vous le mettrez calciner dans un fourneau de chaux ou de brique ; puis l'aïant retiré vous broyerez la matiére bien menu ſur le

marbre. Enfin mettez-le dans un petit ſac pointu, & le ſuſpendez en lieu humide, ſans toucher à rien. Mettez au-deſſous une taſſe de verre pour recueillir l'huile qui en découlera durant l'eſpace de quinze ou vingt jours, plus ou moins, ſelon que le lieu ſera humide; & gardez cette huile comme une choſe très-précieuſe, pour vous en laver le viſage avec une petite éponge ou un linge, l'aïant premiérement lavé avec d'autre eau. Elle emporte toute ſorte de taches, nettoye la noirceur du hâle, cauſée pour avoir été au ſoleil, & rend en un mot la chair belle & luiſante autant qu'on le peut ſouhaiter.

Pour faire croître le poile & les cheveux.

Prenez de gros lezards verts, ou des grenoüilles de mer, & leur aïant ôté la tête & la queuë, faites ſécher le reſte au four, & en faites de la poudre; puis prenez des jaunes d'œufs, & en faites de l'huile, & mettez le tout enſemble, ſcavoir, la poudre & l'huile; vous en oindrez la partie où vous voulez que le poil naiſſe, & il y viendra en peu de tems.

Pour faire tomber le poil de quelque endroit.

Il faut prendre quatre onces de chaux

vive fraîche, une once d'orpiment en poudre, & deux pintes de lessive forte ; mettez tout cela dans un pot, pour le faire bouillir tant qu'il s'épaississe, le remuant souvent en cuisant. Pour connoître quand il sera suffisamment cuit, trempez-y le bout d'une plume, & si elle se plume alors ce sera assez. Vous garderez cette drogue en un pot verd, & quand vous en voudrez user, vous en étendrez un peu sur la partie d'où vous voulez faire tomber le poil, l'aïant premierement oint avec de l'huile d'amandes douces, puis la composition par dessus proprement appliquée, de laquelle vous ne sentirez point la chaleur brûlante, ou du moins fort peu. Que si par aventure vous avez la peau délicate, & que cette drogue se fît sentir trop cuisante, en sorte que vous ne puissiez la supporter ; ce qui cependant seroit mieux, parce que l'effet en seroit plus prompt ; vous prendrez deux onces d'eau-rose, une once d'eau de plantain, & demi-once de sucre fin, & aïant mis le tout ensemble, vous en mouillerez la partie, & le mal cessera. Vous pourrez réïterer l'usage de cette drogue de deux jours l'un, jusqu'à ce que vous soyez venu à bout de votre dessein ; où si vous craignez de vous servir d'une chose aussi éprouvée, vous pourrez faire ce qui suit.

C'eſt de prendre du ſel armoniac & du fiel de bouc, les broyer enſemble, puis en oindre la place d'où vous voulez ôter les poils, & ils tomberont facilement ſans revenir. En cas que cela fût encore un peu douloureux, mouillez la partie avec l'eau ci-deſſus, & vous y remédierez ſur le champ.

Pour faire croître le poil & empêcher les cheveux de tomber.

Prenez autant de mouches à miel que vous jugerez à propos dans le tems qu'on tire les ruches, & les faites brûler dans la poële. Vous en ferez de la poudre bien menuë, que vous incorporerez avec de l'huile de lezards verts, laquelle ſe fait ainſi. On noye les lezards dans l'huile commune froide, & on expoſe enſuite la bouteille devant le feu, pour la faire bouillir tant que ces reptiles commencent à crever; puis on l'ôte, & l'on la met au Soleil durant l'eſpace de quinze ou vingt jours, après leſquels on la garde ainſi avec les lezards dedans, pour les occaſions ou l'on en peut avoir beſoin. Vous incorporerez donc la poudre ci-deſſus avec de pareille huile, & vous en oindrez le ſoir & le matin l'endroit où les poils tombent; ce qui

n'arrivera plus; au contraire ils y renaîtront en abondance.

Autre Secret pour empêcher que les poils de la tête ou de la barbe ne tombent point.

L'on prend les racines de jeunes roseaux, tels que sont ceux qui dès le commencement jettent des fleurs, avec des racines d'ortie, & de la fiente de pigeon, que l'on fait brûler tant qu'elle soit réduite en cendres; ayez aussi des cendres de vigne, & mettant bouillir le tout ensemble, faites-en comme une lessive, dont vous vous laverez la tête; & les cheveux ne tomberont point.

Pour le même effet, vous pouvez distiler à l'alambic, du cresson; & de l'eau que vous en tirerez, vous en ferez une autre distilation au bain-marie, avec aigremoine, *capili veneris*, romarin sauvage, & clou de girofle, une poignée de chacun; & l'eau vous servira à vous en mouiller pareillement la tête.

Pour faire croître les cheveux aux personnes chauves.

Prenez de l'huile de tartre, & la faites chauffer, puis vous en frottez la tête ou autres lieux où vous voulez faire venir du

poil ; & dans huit ou dix jours les cheveux croîtront auſſi épais qu'auparavant ; cela fait non ſeulement renaître ceux qui ſont tombés, mais il en fait auſſi venir plus qu'il n'y en avoit auparavant ; juſques-là, que ſi vous vous en frottiez la paume de la main, on aſſure qu'il y viendroit auſſi bien qu'ailleurs.

Pour empêcher le poil de croître.

Prenez des coſſes de féves vertes, & les appliqués ſur la partie où vous voulez que les poils ne viennent point, & s'il y en a ils tomberont, & ne viendront plus.

Recette excellente pour teindre les cheveux & la barbe.

Prenez une once d'argent fin, qu'il faut bien battre & le couper par petits morceaux, puis les mettre dans ſix onces d'eau-forte, & les mettre dans une bouteille de verre ou de pierre qui ſoit forte, laiſſer diſſoudre le tout ; quand la furie de l'eau-forte ſera paſſée, il faudra la mettre ſur les cendres chaudes, pour faire évaporer toute l'eau tant qu'il en reſte fort peu, en ſorte que tout ſoit comme de la bouillie, puis mettre le tout dans un mortier, & le bien

broyer avec douze onces d'eau-roſe, enſuite le mettre dans la bouteille & le faire bouillir cinq ou ſix bouillons, & puis s'en ſervir ; & quand vous en aurez lavé le poil, il faut le faire ſécher au feu ou au ſoleil.

Pour rendre les cheveux blonds.

Prenez de la raclure fine du bois appellé fuſtet, une livre ; de celle de bouis, demi-livre ; de regliſſe récente, quatre onces ; racine de chelidoine & de poivre long, de chacun quatre onces ; de feuilles & fleurs de glauſion ou guelde, deux onces ; du ſafran, demi-once ; paille de froment hachée fort menuë, demi-livre. Que tout ſoit bouilli dans de la leſſive de cendres gravelées, juſqu'à diminution de moitié ; puis vous le coulerez, & après vous prendrez un grand pot de terre, que vous percerez au fond de dix ou douze petits troux. Enſuite prenez des cendres de Sarment, & des cendres gravelées, autant d'une que d'autre, & les mettez dans un grand mortier de bois, ou autre que bon vous ſemblera, vous les arroſerez de cette décoction, en les pillant bien fort pendant un jour : faites qu'elles ſoïent un peu dures, & en pillant, ajoûtez-y de nouveau de la paille de ſeigle & de froment,

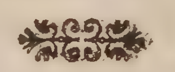
pillant incessamment, tant qu'elles boivent une grande partie de la décoction. Vous prendrez ensuite lesdites cendres pillées, & les mettrez dans le pot de terre, & à chacun des troux dudit pot vous mettrez un épic de seigle qui passe outre, & ferez un lit, premierement de paille, & un de cendres jusqu'à ce que ledit pot soit plein; vous n'y laisserez qu'un peu de place pour y mettre le reste de la décoction; puis mettez vers le soir un autre pot de terre pour recevoir la lessive qui distillera par les troux le long des épics de seigle. Le matin que vous en voudrez user, vous prendrez de cette eau avec une éponge, & mouillerez les cheveux, les laissant sécher; & dans trois ou quatre jours vous aurez le poil aussi blond & doré comme de l'or ducat; mais avant que de vous en oindre la tête, faites-vous-là laver avec d'autre bonne lessive, afin de vous la dégraisser; autrement la couleur ne prendra pas si facilement.

Pour rendre les cheveux noirs.

Il faut prendre alun de roche, deux dragmes, du suc d'une herbe, dite glassun ou glacion, dont ceux de Lauraguais, près de Toulouze font le pastel, le poids d'une livre; du suc de noix fraîches, demi-livre;

du ſuc de noix de cyprès, feuilles de lentiſque, & noix de galle torrefiées, de chacune demi-once & deux dragmes. On fait premierement bouillir l'alun dans du vinaigre avec du ſuc de glacion, juſqu'à diminution de la moitié; puis vous prenez de cette décoction toute chaude, & vous en lavez les cheveux ou le poil de la barbe, prenant garde de toucher au cuir que le moins qu'il eſt poſſible, parce que cela le rendroit noir. Après vous être lavé de cette premiere eau, vous ferez bouillir les noix de galle & les noix de cyprès pulveriſées, avec les feuilles de Lentiſque & le reſte; puis vous vous en laverez derechef les cheveux, & enfin avec le ſuc d'écorce de noix; ce qui vous les rendra d'une fort belle couleur noire, qu'il vous ſera facile d'entretenir, en vous humectant les cheveux avec une éponge mouillée dans du ſuc d'écorce de noix où l'on ait détrempé quelque peu d'alun.

Pour y parvenir plus ſûrement, il faut avoir auparavant lavé & nettoyé ſes cheveux d'un ſavon tel qu'il ſuit, qui non-ſeulement les dégraiſſe, mais noircit auſſi le poil: En voici la compoſition.



Savon noir pour la barbe & les cheveux.

Ayez demi-livre de ſavon de Gayete ; que vous mêlerez & ferez fondre dans quelque vaiſſeau de terre, à petit feu. Etant fondu, & commençant à devenir noir, augmentez un peu le feu, & faites que la flâme du feu ſe puiſſe prendre à votre compoſition. Etant emflammée, vous aurez de la ſuie de réſine & de poix noire toute prête de chacune deux dragmes ; & verſant votre ſavon ainſi enflammé ſur le marbre froid, vous y mêlerez leſdites ſuyes ; puis étant réfroidi vous mettrez le tout en poudre, & le pêtrirez avec du ſuc d'écorce de noix fraîches, y ajoûtant encore un peu de ſuye de réſine, & vous en formerez de petites boules en maniere de ſavonnettes. Quand vous en voudrez uſer, prenez des noix de cyprès & les faites boüillir avec eau & un peu de vinaigre ; & de cette décoction lavez-vous-en la barbe & le poil, puis vous vous frotterez bien avec ces boulettes ; ce qu'ayant fait une ou deux fois, vous aurez le poil noir comme jayet. Prenez garde d'aller juſqu'à la peau en frottant, non que cette drogue puiſſe l'endommager, mais pour la peine qu'on auroit à en ôter le noir.

Gardez-vous de trop brûler la matiere en la préparant comme on a dit, parce qu'il arriveroit qu'on feroit du borax au lieu de ſavon.

Remarquez auſſi qu'en ſe fondant, lorſqu'il commencera à devenir noir, il n'en ſera pas moins bon, quoique le feu ne s'y mette pas. Il faut même avoir l'œil qu'il ne ſe diminuë trop, faute d'humidité onctueuſe. Comme ce ſavon après avoir noirci le poil, le rend un peu âpre, il faut avoir de l'huile ſuivante pour l'adoucir, ce qui le rendra encore plus noir qu'auparavant.

Huile noire pour le poil & les cheveux.

L'uſage de cette huile doit être hors le tems qu'on ſe frotte de ſavon, & quand on en veut uſer, il faut ſeulement ſe peigner. En voici la compoſition.

Prenez fumée de poix, fumée de poix-réſine, & du noir dont ſe ſervent les Imprimeurs pour leur encre, de chacun demi-livre plus ou moins; du jayet, une livre; laudanum, dix onces, l'un & l'autre bien pulveriſés. Vous mettrez le tout diſtiller à grand feu, dans un alambic de verre; plus le feu eſt grand, plus l'huile prend la couleur noire. Adaptez-y le récipient ſans le lutter, cela n'y faiſant rien, &

vous aurez ce que vous souhaitez : l'huile qui vient la derniere est la meilleure. Tout étant distillé, mettez-là dans une phiole de verre : & parce que cette huile est d'une odeur un peu forte, que plusieurs personnes pourroient trouver désagréable, pour y rémedier il en faut prendre environ une once, avec une dragme de bon ambre gris, de celui qui est noir, s'il se peut, & qui ne soit point sophistiqué, & vous les ferez fondre ensemble à petit feu sur un réchaut, puis étant refroidi, avant que d'user de l'huile ci-dessus, vous frotterez de celle qui est ainsi parfumée, les peignes d'ébene ou autres que vous aurez, & vous vous peignerez à l'ordinaire, jusqu'à ce que le poil vous ait changé de couleur.

Eau pour teindre le poil en noir.

Faites dissoudre une once d'argent fin & de la mine très-déliée avec deux onces d'eau forte dans un matras, sur un feu lent ; l'argent étant dissout, ajoûtez-y demi septier d'eau-rose, que vous ferez boüillir un bon quart d'heure ; ajoûtez-y ensuite le suc de deux citrons ; puis faites reboüillir le tout pendant un quart d'heure ; & pour vous en servir, vous prendrez une cueillerée de cette eau que vous aurez en réserve dans une

bouteille, & y ajoûterez quatre cueillerées d'eau rose, & autant de jus de citron; vous ferez tout tiedir, & vous en laverez les cheveux ou la barbe, & prendrez garde de ne pas toucher à la peau: il faudra mettre un morceau de linge au bout d'un petit bâton & avec cela porter l'eau susdite sur la barbe ou les cheveux & les laissez sécher.

Pour rendre les cheveux bouclés.

Il faut les raser, & puis frotter la peau avec de la racine d'asphodele.

Autre.

Prenez des racines de guimauves, graine de lin, & de psyllium, les faire boüillir fort long-tems, ensuite, de cette decoction laver les cheveux.

Autre.

Prenez de l'eau d'asphodeles mêlée avec mucilages, des racines de mauves blanches autant des unes que des autres.

Pour empêcher que le poil ne blanchisse.

Prendre trois ou quatre fois l'année pen-

dant huit jours tous les matins du vin de ſauge ou d'anthos trois onces, avec eau de capillaire une once.

Autre.

Prendre du ſyrop de fleurs de peſchers & de nerprun.

Autre.

Prenez de l'eau de chapon décrite dans la Pharmacie de Du Cheſne.

Pour noircir le poil blanc.

Prenez les remedes ci-deſſus, puis vous vous ſervirez de ces teintures.

Il faut prendre des noix de galles, écorces de noix vertes, écorce & graine de grenade, broyées & boüillies dans de gros vin, avec un peu d'alun, & y mêler un peu d'huile laurin. Pour ſe laver on ſe ſert d'une éponge trempée dans la teinture, commençant tout proche la racine des cheveux.

Mais auparavant il faudra bien ſe laver avec une leſſive de cendres de ſerment, ou de ſaux, dans laquelle on aura fait boüillir des feüilles de blettes,

Autre.

Autre.

Prenez des feuilles de blettes, de ſauge & de laurier, avec menthe & écorces de noix vertes, boüillies dans une leſſive de ſarmens.

Autre.

Prenez des écailles de fer, & limaille de plomb, de chacun deux onces; faites-les cuire en deux livres de bon vinaigre juſques à la moitié, & puis les coulez.

Autre.

Prenez du jus d'écorces de noix vertes une livre, poudre de litarge trois onces, mêlez avec une leſſive de ſarment.

Autre.

Prenez de l'argent fin deux dragmes réduit en fort petites lames, que vous mettrez dans un matras de verre avec deux dragmes d'eau de ſéparation d'or & d'argent, faites fondre ſur les charbons, & le matras étant un peu refroidi, ajoûtez-y enſuite de l'eau-roſe ſix dragmes, puis trempez le peigne dedans.

Pour noircir le poil roux.

Il faut ſe purger avec de la rubarbe, caſſe & ſyrop de roſes, puis ſe laver d'une leſſive de cendres de ſarment, ou de ſaux, avec des blettes, enſuite s'oindre de l'une des teintures précédentes.

Autre.

Il faut ſe purger, ſe faire raſer, puis ſe frotter de beurre tout frais battu, le ſoir pendant deux jours, enſuite ſe laver de leſſive & de teinture, comme ci-devant.

Pour empêcher que les cheveux ne tombent.

Prenez des roſes, du lierre, balauſtes & feüilles de ſaux, & alun de roche; faites les boüillir en eau de ciſterne juſques à la moitié, & quand elle ſera tiéde faut diſſoudre de la tutie & encens pulveriſés, corail blanc auſſi pulveriſé, & enſuite s'en laver la tête tous les quinze jours.

Autre.

Prenez de l'eau de chanvre avec du jus d'ail.

Pour faire tomber le poil difforme ou incommode.

Faut prendre de la terebentine deux onces, ceruſe & maſtic de chacun deux dragmes, mêler la ceruſe & le maſtic pulveriſés avec la terebentine, puis ajoûter cire blanche liquefiée deux onces, & benjoin avec ſtorax, calamite de chacun quatre dragmes; faire une emplâtre, & en étendre une portion ſur une toile de chanvre neuve fort dure & épaiſſe, dont on coupera des bandes ou morceaux pour appliquer ſur la partie.

Devant que d'appliquer, il faut fomenter la partie avec un peu de vin blanc & d'eau tiéde, & la frotter d'un linge un peu rude, puis chauffer un peu l'emplâtre; il faut la laiſſer toute la nuit, & le lendemain matin on la léve avec les poils qui y tiennent.

Si quelque partie de l'emplâtre demeure attachée contre la peau, il la faut moüiller avec de l'eau de décoction de ſon, puis laver avec vin blanc ou eau-de-vie, pour rendre la partie nette & reluiſante.

Autre.

Prenez de l'eau de polypode, ou eau de

Chelidonia, où l'on met les feüilles & les racines.

Pour rendre les cheveux clairs & luisans.

Quand vous vous peignez, il faut tremper votre peigne dans l'huile de lys, ou rosat, ou violat.

Pour faire les cheveux longs.

Prenez de la cendre de capillaire, de pollystrie & de racine de canne, avec graine de lin, dont vous ferez une lessive, & où l'on fera fondre de la myrrhe, y ajoûtant aussi une partie de vin blanc, de quoi vous vous laverez la tête tous les quinze jours.

Secret inestimable pour ôter le poil de quelque partie du corps que ce soit sans aucune douleur.

Prenez les écailles ou coques de cinquante œufs, & les mettez boüillir dans un pot, à feu de charbon, qu'elles soient calcinées, & les distillez en la chapelle à bon feu de charbon; & de l'eau que vous en tirerez lavez la partie dont vous voulez ôter le poil, & il tombera sans douleur.

Recette exquise pour faire tomber le poil & blanchir la face.

Prendre du ſublimé de Veniſe du plus blanc que l'on pourra trouver, demi-livre, & le faire boüillir dans un pot de terre plombée dedans & dehors, & qu'il tienne environ une quarte, mettre dans ce pot ledit ſublimé & l'emplir d'eau de fontaine, puis le couvrir d'un couvercle, & le faire bouillir trois ou quatre bouillons ſur un petit feu de charbon, & ſi l'on voit qu'il rende quelque écume, il le faudra écumer avec une verge bien longue, & ſe garder d'en approcher de peur de la fumée qui pourroit nuire beaucoup. Quand l'eau ſera refroidie, il faut le couvrir & le laiſſer trois ou quatre heures dans ledit pot, puis prendre ledit pot & couler l'eau tout doucement par dedans un linge bien net; puis mettre le ſublimé dans une fiole de verre qui tienne environ une chopine ou plus, & jetter l'eau dans lequel on a fait bouillir le ſublimé, & en remettre d'une autre, & le laiſſer tremper l'eſpace de quatre ou cinq jours, puis jetter l'eau de ladite bouteille, & enſuite le mettre bouillir avec eau roſe, trois ou quatre bouillons, à petit feu de charbon, & quand on l'aura bien fait bouillir, l'on le laiſſera

un peu refroidir, pour jetter l'eau tout doucement après, afin que le ſublimé ne tombe point; le faire ſécher au Soleil, & quand il ſera ſec il le faut broyer ſur un marbre, & y mettre roche du borax demi-once, poudre de chaux vive, le poids de trois écus, poudre de l'onguent citrin demi-once, le tout mêlé ſur le marbre, & en faire une poudre bien ſubtile, & l'envelopper bien de peur qu'elle ne ſe gâte.

Quand on voudra uſer de la ſuſdite poudre, il en faudra mettre un peu dans la paume de la main, & y mettre trois ou quatre gouttes d'huile d'amandes douces tirée ſans feu, & le ſoir s'en frotter là où il y aura du poil.

Notez que devant que d'en uſer il faut l'expérimenter ſur quelque pauvre garçon qui aura du poil (en cas que l'on en voulût douter,) & l'on en verra l'expérience; ſi elle étoit trop forte, elle ne manqueroit pas de lui faire lever quelques petites puſtules.

Si on la veut corriger, il la faut mettre tremper avec un peu d'eau-roſe dans une fiole, l'eſpace d'un jour, puis jetter l'eau & faire ſécher la poudre, la pulveriſer encore ſur le marbre & en uſer comme ci-deſſus.

Pour faire revenir les cheveux à la tête des hommes & des femmes.

Prendre de la cendre de coquilles de noix passées par un sasset, & l'incorporer avec du miel en forme d'onguent pour oindre la partie.

Huile propre pour faire revenir le poil.

Prenez les jaunes d'une vingtaine d'œufs durs & les pressez avec la main, puis les mettez dans un poeslon sur le feu, les remuant incessamment jusqu'à ce qu'ils rendent uue certaine glutinosité; alors il les faut mettre dans un sac qui soit lié bien fort avec une ficelle, & le mettre en presse; pour le clarifier, il faut le mettre dans un poeslon plein d'eau, & le faire bouillir sur le feu; & pour le faire approcher du baume naturel; il faut en pressant lesdits œufs y mettre du benjoin & du storax calamite qui soient pulverisés.

Pour teindre le poil en noir.

Il faut prendre de la litarge d'or & de la noix de galle trempée dans de l'huilr, & s'en frotter.

Pour teindre les cheveux.

Prenez de l'huile de tartre chaud autant qu'il en faut, oignez-en l'éponge ou le peigne, & en peignez les cheveux au ſoleil, ayant premierement lavé la tête ; faites cela trois fois par jour, & dans ſept jours au plus ils deviendront noirs : que ſi vous les voulez rendre odoriferans, oignez-les avec de l'huile de benjoin.

Pour empêcher les cheveux de tomber.

Prenez de la graine de perſil que vous mettrez en poudre impalbable dont vous vous poudrerez la tête par trois ſoirs différentes, une fois l'année ſeulement, & il ne tombera jamais aucun cheveu.

Pour faire croître les cheveux.

Prenez la ſommité du chanvre lorſqu'il commence à ſortir de la terre, & le faites tremper vingt-quatre heures dans l'eau de laquelle vous mouillerez les dents du peigne duquel vous vous peignerez, & cela tous les croiſſans de la Lune ſeulement. Il eſt certain que cela fait beaucoup croître les cheveux.

Pour faire venir les cheveux promptement.

Prenez des orties qui viennent au ſoleil levant, tirez-en le jus, dans lequel trempez tous les matins les dents du peigne, & vous vous en peignez à rebours, & ils viendront incontinent bien. Eprouvé.

Pour ſe garder de devenir gras.

Caſſez des noyaux de ceriſes, & les mettez en ſucre comme dragée & en uſez ſoir & matin : vous pouvez uſer de même de gravelée de vin blanc, comme du ſel en vos viandes. Eprouvé.

Pour amaigrir un corps trop gras.

Prenez du ſandarac & polypode, avec eximel.

Autre.

Prenez de l'eau diſtillée de polypode; ſoit de pierre, ou de cheſne, avec le ſandarac.

Autre.

Prenez de l'eau de ſavinier, en uſer les matins & les ſoirs.

Pour diminuer les fesses ou autres membres trop gros.

Il faut prendre du vinaigre rosat, feuilles ou jus de jusquiame blanc, avec de la fange des auges d'émouleurs, & en faire un cataplasme. Fomenter avec eau ferrée, vinaigre & sel.

Autre.

Prendre de l'huile de gayac, avec un peu d'huile de girofles.

Pour rendre ferme les bras, les fesses, & les cuisses molles.

Il faut prendre de l'eau de bouillon blanc, une livre & demie, eau de soucy, une livre, eau rose & de plantain, de chacun demi-livre, où vous dissoudrez de la gomme Arabique, une once, avec dix-huit blancs d'œufs : mêlez le tout ensemble bien fort, puis y ajoûtez un peu de musc & d'ambre, trempez-y un linge, & étuvez-le sans l'essuyer.

Pour rendre le corps mediocrement gras.

Vous userez de lait de brebis tous les

matins avec un peu de ſucre roſat, & après cela ſe tenir en repos ou dormir, mais il vaut mieux ne point dormir; manger de la bouillie faite dudit lait & de mie de pain de froment avec des jaunes d'œufs & du ſucre.

Des teſtines de vache ou de truye.

Du ris cuit avec lait de brebis.

Des giziers de volaille.

De l'orge mondé, avec pignons.

Des raiſins de Damas & de Corinthe, amandes, piſtaches, avelines, amandes de noyaux de ceriſes.

Boire de fort bon vin clairet & doux.

Se faire frotter doucement le corps avec les mains, ou avec des linges environ un bon quart d'heure tous les jours le ſoir, juſqu'à ce qu'il devienne un peu rouge.

Prendre de l'eau de chapon du ſieur de la Violette, tous les matins deux onces.

Pour engraiſſer un membre trop maigre.

Il faut attirer la nourriture par frictions, en frottant la partie doucement juſqu'à la rougeur, puis laver avec cette décoction tiéde, fleurs de camomille, de melilot, de thin, marjolaine, origan, calament, ſommités d'aneth, de chacun deux ou trois poi-

gnées, racines de ſouchet, d'enulacampana, d'ariſtoloche, de gentiane, de chacun trois onces, cuits en eau & vin blanc. Enſuite il faut mettre cette emplâtre de poix navale & poix grecque, de chacun quatre onces; terebentine & onguent martiatum, de chacun deux onces; huile d'euphorbe, demi once; huile de ſureau, une once; graine de ſenevé & de roquette, de chacun une dragme; pulveriſer & fondre le tout, & en faire un cera avec un peu de cire, l'y laiſſer tant que l'on voudra, puis refomenter & continuer ces remédes l'un après l'autre, le membre groſſira.

Autre.

Prenez de l'huile de pignons & de noix d'Inde.

Autre.

Prenez de l'eau de chapon, décrite par Ducheſne.

Autre.

Prenez la noix Indique, les pignons & les piſtaches nourriſſent, engraiſſent & ôtent les rides.

Autre.

Prenez tous les matins un lait d'amandes.

Autre.

Faut emplir un vaiſſeau plein d'eau, & y jetter du ſoufre de pierre, gomme & rhuë, le tout ayant bouilli enſemble, en fomenter la partie, puis la frotter de poix fonduë, laquelle enſuite on lévera avec l'ongle quand elle ſera ſéche.

Autre.

Prenez du ſoufre citrin & poivre, de chacun une quantité égale, pulveriſer ſubtilement, & le paſſer par un linge fort ſubtil, puis le mêler avec du miel, & s'en frotter.

Pour rendre les bras, les feſſes & les cuiſſes aſſez groſſes & graſſes.

Il faut attirer la nourriture par frictions legéres juſqu'à la rougeur, fomenter avec la décoction de fleurs de camomilles & autres, comme ci-devant; puis appliquer l'emplâtre décrit ci-deſſus, ou celui-ci qui eſt plus ſimple.

Prenez de la terebentine & martiatum, de chacun deux onces; graine de ſenevé & de roquette, de chacun une dragme,

pulverifer, fondre, & en faire un cerat avec un peu de cire.

Autre Cerat.

Prenez de l'huile de pin & de lys, graiffe de poules, d'oyfons & de canards, de chacun une once; poix navale, trois onces; poix grecque, deux onces; poix raifine autant; terebentine, demi once; huile d'euphorbe autant; huile de fureau autant, lefquelles vous ferez bouillir dans un pot de terre vitré; l'aïant un peu retiré du feu, ajoûtez-y une fuffifante quantité de cire neuve pour faire un cerat; étant refroidi l'étendre fur une toile forte, affez large & longue, l'appliquer le foir, & le lendemain matin l'ôter, ou fi l'on veut le laiffer; aïant levé l'emplâtre on lavera la partie avec cette décoction.

Prenez des rofes, abfinte, ftœchas, herbe à chat, marrubium & fquinanthe, de chacun demi poignée, les faire bouillir enfemble en vin rouge. Ce bain attire la nourriture, la retient & fortifie la partie.

Autre.

Prenez un cliftére toutes les femaines, compofé de bouillon de tête de moutons;

& d'une demi-longe d'un petit veau, fort grasse & bien cuite, avec un peu de ris, y ajoûtant de l'huile rosat & de noix, de chacun une once.

Contre le hâle du Soleil.

Prenez de la racine de coulevrée pelée & pilée, que vous ferez cuire avec huile d'amandes douces, & vous en frottez tous les soirs.

Autre.

Il faut prendre de la fiente de pigeon brûlée & pulverisée, puis incorporer cette poudre avec de l'huile d'amandes améres.

Autre.

Prenez de la pommade faite avec huile d'amandes douces, cire & camphre, & vous en frottez pareillement tous les soirs.

Contre le hâle de l'air froid.

Prenez de la graisse de chévreau bien lavée dans de l'eau claire, puis pilée dans un mortier, la faire cuire avec eau-rose, puis la couler par un linge fort épais, & vous en frottez.

Contre le hâle du Soleil ou du froid.

Prenez une once d'amandes douces ; cire neuve blanche, demi-once ; ſucre candi, deux dragmes ; camphre, demi-dragme ; faites tout cuire enſemble à petit feu, remuant ſouvent; étant cuit le mettre dans un vaiſſeau. Pour en uſer, étendez-le ſur la paume de la main, & vous en frottez le viſage lorſque vous voudrez aller au ſoleil ou au vent froid, il empêchera le hâle ; & ſi le viſage eſt hâlé il le blanchira.

Quand le viſage eſt découpé par l'ardeur du Soleil, ou par la rigueur du froid.

Il faut prendre de l'onguent fait avec de la graiſſe de poule ou d'oye, ou de canard, lavée en eau-roſe, & huile de myrtil, les ajoûtant à un peu de camphre.

Autre.

Vous mêlerez avec la pommade un peu d'huile roſat.

Autre.

Prendre de la litarge cuite en huile roſat, juſqu'à conſiſtance d'onguent.

Autre.

Prenez de l'huile de terebentine.

Préparation du fiel de bœuf pour se préserver le visage contre le hâle du Soleil.

Prenez telle quantité de fiel de bœuf que vous voudrez, & les vuidez dans une fiole de verre, & pour une livre pesant, ajoûtez-y une dragme d'alun de roche; demi-once de sel gemme, ou sel de verre; une once de sucre candi; deux dragmes de borax, & une dragme de camphre, que vous pilerez à part; puis mêlerez tout ensemble, & le mettrez dans le fiel de bœuf, & l'agiterez l'espace d'un quart d'heure ou environ, puis le laisserez reposer; & continuez d'en user ainsi deux ou trois fois par jour pendant quinze jours, jusqu'à ce que le fiel devienne clair comme de l'eau, laquelle vous filtrerez par la carte emboietique, & la garderez. On s'en sert pour se préserver du hâle du soleil, en en mettant sur le visage quand vous voulez aller aux champs, vous lavant le soir avec de l'eau commune; ce qui vous emportera tout le tein grossier.

Pour nettoyer les mains & les rendre polies.

Prenez de l'huile d'amandes améres, la laver en eau-rose, ou eau de violettes ou de lys, puis la mêler avec de la cire blanche, & les faire fondre sur un feu lent en consistence d'onguent, ne frotter ses mains & mettre ses gands.

Autre.

Faire un lavement avec deux racines d'orties bouillies en vinaigre & vin blanc, s'en laver le soir, & le lendemain matin prendre de l'eau fraîche avec un peu de savon & s'en frotter.

Autre.

Prenez de la décoction de racines & feuilles de lierre.

Autre.

Prenez du savon commun mis par piéces, séché à l'ombre pendant huit jours, puis réduit en poudre; mêlez une livre de cette poudre avec quatre onces d'iris pulverisé, trois onces de sandal, deux onces de farine d'amidon; pilez le tout en-

ſemble dans un mortier, y ajoûtant en pilant du ſtorax liquide, de l'huile de benjoin à diſcrétion ; ſur la fin mettez-y quelques grains de muſc & civette.

Autre.

Prendre des blancs d'œufs, demi-livre ; borax pierreux, ſel, alun de roche, de chacun une dragme, broyez-les chacun à part, & les mêlez avec les blancs d'œufs, puis diſtilez.

Autre.

Prenez de l'eau diſtilée de fleurs de tillot ; faut tremper un linge dans cette eau, & le mettre ſur ſes mains trois nuits de ſuite.

Onguent pour rendre les mains belles.

Prendre de l'eau de pluie, quatre livres ; plumes de gelline, trois poignées ; figues graſſes, demi-livre ; alun de glace, demi-livre ; miel blanc, trois onces ; chair de limon, deux onces ; graiſſe de gelline, deux onces ; graiſſe de chevreau, une once & demie ; huile d'amandes améres, avec eau de giroffe, noix muſcade, & de borax, deux dragmes, & de maſtic dix grains ;

mettre le tout enſemble, & en faire une pâte, de laquelle on ſe frottera tous les ſoirs quand on voudra ſe coucher.

Pour faire les ongles beaux.

Il faut les laver d'eau de ſavon odorant, puis les frotter d'huile d'amandes améres avec un morceau de taffetas; enſuite les refrotter avec poudre de cinabre & d'émery pulveriſé, puis de poudre de cyprès, & réïterer.

Autre.

Prenez de l'eau de marrube blanc.

Quand il faut rogner les ongles.

Il ne faut rogner les ongles qu'au déclin de la Lune, ils en renaiſſent plus tard, & cela empêche les petits chicots qui peuvent ſurcroître à la racine.

Pour ôter les rides.

Il faut verſer du vin blanc dans une poële rougie au feu, & en recevoir la fumée quand on va ſe coucher.



Autre.

Prenez de la décoction de racines de coulevrée & de figues, en parties égales, & vous en lavez.

Autre.

Faites une décoction de fleurs de romarin bouillies en vin blanc, puis vous en lavez.

Autre.

Il faut prendre de la roſée du mois de May.

Autre.

Prenez de l'huile de ſeſame, ou huile de noix de pins verts.

Pour ronger les ſourcils des yeux

Il faut prendre du fiel de bouc ou de chévre; celui de bouc eſt meilleur, & opére plûtôt; vous vous en frotterez les ſourcils, & ils s'en iront en peu de jours.

Pour éclaircir & nettoyer le viſage de toutes tâches.

Il fautprendre deux livres de tereben-

tine de Venise, & douze œufs frais, dont vous ôterez le blanc ; vous mettrez l'un & l'autre distiler dans un alambic de verre, & réïtererez la distilation une seconde fois, puis vous ajoûterez à cette eau dix scrupules de camphre pilé, & le ferez bien dissoudre. Quand vous en voudrez user, mettez une once de cette eau avec autant d'eau de tortue, & vous en lavez à diverses reprises : elle vous rendra la chair fort nette, ainsi qu'il a été souvent éprouvé.

Pour ôter le feu volage, seins, taches, ou autres marques.

Prenez une livre de sel de nitre, & autant de tartre de vin blanc, & les ayant pilés chacun à part bien menus, vous les mêlerez ensemble, les faisant passer par un linge bien fin. Vous mettrez ensuite cette poudre dans un têts, & l'entasserez en pointe en maniere de pain de sucre, puis vous mettrez un charbon allumé au-dessus; & le sel de nitre se brûlant & consommant de lui-même, à cause que ses parties sont plus subtiles, le reste qui est le tartre, se calcinera. & deviendra comme un gâteau, lequel vous romprez bien menu dans une écuelle, & verserez pardessus de l'eau chaude pour le dissoudre, vous

mettrez le tout dans un pot neuf sur les cendres chaudes; & lorsque l'eau se sera évaporée, vous prendrez la poudre qui demeurera au fond & qui est le principal de la chose. Pour vous en servir vous mettrez dans une fiole à syrop, quatre onces de vinaigre distillé, & une once d'eau-de-vie, avec de ladite poudre, & les ayant bien brouillés, vous laisserez la fiole exposée au soleil durant trois jours, bien bouchée, puis vous vous en laverez le visage le matin & le soir, & vous en verrez un prompt & merveilleux effet, tel que vous pouvez souhaiter.

Contre les lentilles, pustules, & autres taches, ou âpretez.

Prenez de l'eau de melon & de racine de patience; de chacun deux livres; sel nitre, demi-once, tartre blanc, deux onces, dix œufs d'hirondelle; ayant pilé ce qui se peut piler, mettre le tout dans un alambic, & en tirer l'eau.

Pour les taches de rousseurs qui sont au visage, & aux autres parties du corps.

Prenez une livre de fiel de Bœuf, & la remuez une heure durant avec la main dans une terrine plombée, dans laquelle vous tiendrez une pierre d'alun. Laissez ensuite

rasseoir le fiel durant vingt-quatre heures ; & le remuez après comme dessus: cela fait, filtrez-le à travers un papier brouillard, puis prenez,

Huit scrupules des quatre semences froides majeures, mondées.

Une dragme & demie de semence de pavot blanc.

Huit grains de camphre.

Deux dragmes de borax.

Deux dragmes de sucre-candi.

Demi-once de semence de Baleine.

Mettez le tout en poudre dans un mortier de marbre, puis le faites infuser dans le fiel de Bœuf filtré, deux jours durant, & le passez : puis vous le mettrez (pour le garder) dans une bouteille, ou autre vaisseau de porcelaine, & vous en servirez pour moüiller le visage, le sein, ou autre partie tachée, avec du coton très-fin & blanc, ou avec du linge ou taffetas blanc très-délié, lors qu'on s'ira coucher. Le lendemain, il se faut laver le visage, ou autre partie mouillée dudit fiel, s'il est besoin, avec du lait de Chévre, ou de l'eau de fleur de féves, ou autre semblable.

Le suc de *Primula veris*, en François Primevere, bien passé & purifié, est encore fort propre pour ôter les rides du visage, & autres taches.

Le

Le jus de figues guérit aussi les âpretés, mauvaises gratelles, petites veroles, rougeoles, lentilles, dartres, & autres taches du corps & de la face, l'appliquant dessus avec farine d'orge rôtie.

Le sel de Saturne dissous dans de l'eau de fraise, ôte pareillement les taches de rousseurs du visage.

L'on a éprouvé la même chose de la farine d'ers, ou de vesse noire, appellée par les Apoticaires, orobe, étant mêlée avec du miel, & appliquée sur les taches & lentilles du visage, & généralement de tout le corps.

Et l'on ne se sert pas moins utilement, pour se décrasser & emporter les taches de la peau, de l'eau de fraise, de l'eau de limaçons, ou de frais de grenouilles, de l'huile d'avelines & de gland de chêne; pour ne rien dire du lait virginal & de l'eau de la Reine d'Hongrie, dont tout le monde connoît les proprietés à cet égard,

Eau celeste & merveilleuse pour blanchir & embellir le visage.

Prenez noix muscade, galanga, poivre long, grains de geniévre, écorce de citron, sauge, romarin, menthe, bayes de laurier, pouliot, gentiane, fleurs de

ſureau, calamenthe, roſes blanches; ſpica-nardi, bois d'aloes, graine de paradis, cinamome, germandrée, juc muſcate, nigelle, macis, graines d'aneth & d'armoiſe, un ſcrupule de chacun; ſucre blanc, deux livres. Pulveriſés le tout, & le mêlez avec deux livres d'eau-de-vie dans un alambic, où vous le laiſſerez infuſer durant l'eſpace de trois jours. Enſuite vous le diſtillerez à petit feu, & vous aurez une eau très-claire & très-précieuſe pour blanchir le viſage.

Pour ôter les taches du viſage.

Prenez deux onces de ſuc de limon, & autant d'eau roſe; deux dragmes de vif-argent ſublimé, & auſſi autant de ceruſe: mêlez tout enſemble, & en faites une maniere d'onguent, dont vous oindrez le viſage, au ſoir quand vous irez dormir, & au matin quand vous ſerez levé vous l'oindrez de beurre frais: c'eſt un ſecret éprouvé.

Pour le même.

Prenez des blancs d'œufs, & les battez tant qu'ils deviennent en eau; puis prenez deux onces de cette eau, demi-once de ceruſe, deux dragmes de vif-argent, &

une dragme de camphre, & mêlez le tout ensemble, & oignez le visage.

Pour les taches de rousseur.

Prenez quinze œufs frais, & les mettez tout entiers dans du vinaigre fort, puis les ôtez & les rompez dans ce même vinaigre, y ajoûtant une once de senevé: Vous distillerez ensuite le tout dans un vaisseau de verre, & vous vous servirez de l'eau que vous en retirerez pour vous laver le visage, au soir en allant dormir, & le matin, vous le laverez derechef avec de l'eau, où vous aurez fait bouillir du son & des Mauves : le secret est éprouvé.

Eau pour les taches du visage, & pour les crevasses des mains & des lévres.

Ayez un Pigeon blanc, & le plumez; puis lui ôtez les entrailles, sçavoir les intestins, & lui coupez la tête & les pieds. Vous prendrez ensuite trois bonnes poignées de fraxinelle, deux livres de lait, trois onces de crême, & six onces d'huile d'amandes douces qui soit fraîche. Mettez le tout ensemble, puis le distillez en un vaisseau de verre, & vous lavez de l'eau tous les jours, le visage & les mains : &

vous les aurez toûjours d'une grande blancheur, molles, & sans aucunes taches.

L'eau distillée de fraxinelle seule, est encore fort propre pour le même usage, aussibien que l'eau distillée du lait d'Anesse, & de coquilles d'œufs.

Contre les lentilles, pustules, & autres taches ou âpretez.

Prenez du tartre bien calciné, ou tant brûlé qu'il devienne blanc; une livre mastic & gomme de tracagant, de chacun une once & demie; camphre, trois dragmes & quatre blancs d'œufs mêlez & battus en eau rose, faites-les distiller & vous en frottez.

Autre.

Prendre du suc de Scabieuse, avec poudre de Borax, & un peu de Camphre.

Pour ôter les taches noires.

Prenez des graines de rave & de senevé, pilées avec miel & graisse de canard, puis en faites un onguent, & vous en frottez.

Autre.

Il faut prendre des racines de grande serpentaire, de coulevrée & de concombres sauvages, subtilement pulverisées, puis les incorporer avec graisse de poule.

Pour ôter les taches rousses.

Prenez de la semence de lin, fiente de pigeon, & farine d'orge, les pulveriser, & puis détremper cette poudre avec du vinaigre, & en frotter les taches.

Pour ôter les taches verdâtres.

Prenez des racines de grande serpentaire, cuites en vinaigre, ou plûtôt en vin blanc, si long-tems qu'elles en soient presque pourries, & en oindre la tache.

Autre.

Prendre du jus d'éclaire, mêlé avec de fort vinaigre, & en faire un onguent.

Pour ôter les taches livides & meurtrissures.

Il faut prendre de l'onguent de ceruse.

L'eau marine.

Le jus de verjus de grain mêlé avec du miel.

Le jus de marjolaine mêlé avec de l'orpiment.

Autre.

Faire détremper de la ceruse, de la graine de cumin, & de la farine de féves, ou du jus de marjolaine ou de coriandre, & l'appliquer dessus.

Autre.

Faire une emplâtre du Seau Notre-Dame, dit *Sigillum Salomonis*.

Pour ôter les taches blanches.

Prenez du galbanum & sel de nitre trempés en vinaigre.

Autre.

Prendre la poudre de racines d'asphodéles, mêlé avec du vinaigre.

Pour ôter les boutons du visage.

Enveloppez du salpêtre dans un linge bien délié, puis l'ayant trempé en eau claire, touchez-en les boutons.

Pour les rougeurs du visage.

Prenez de la patience & du mouron, de chacun une poignée; faites-les bouillir ensemble & vous lavez de cette eau.

Autre.

Sur une livre de veau mettez six œufs frais, pillez le tout ensemble, & y ajoû-

tez un demi-ſeptier de vinaigre blanc, & une poignée d'argentine; diſtillez le tout au bain-marie & vous en lavez le viſage.

Autre.

Prenez de l'eau de plantain, avec de l'eſſence de ſoufre, & mettez tout enſemble, & vous en appliquez ſoir & matin ſur le viſage avec un petit linge.

Pour ôter les taches du viſage.

Prenez de la racine de pareille & de melon, de chacun deux livres, dix œufs d'hirondelle, du ſel de nitre, demi-once, & du tartre blanc. deux onces: battez & mêlez le tout enſemble, faites le diſtiler dans l'alambic de verre, & vous lavez de cette eau; vous verrez merveille.

Pour ôter les lentilles.

Prenez de la joubarbe & eſclaire, que vous diſtillerez au bain marie, & vous lavez de cette eau.

Pour guerir le tein brûlé du Soleil.

Prenez du liniment ou onguent fait de ceruſe, d'eau roſe & d'huile roſat.

Ou avec eau de rose, deux onces, lait de femme, une once, encens, deux dragmes, & un blanc d'œuf.

Ou avec eau de neige, jus de jusquiame, laictuës & morelle.

Autre.

Eau de nenuphar distillée au bain-marie.

Maniere pour préparer la Nacre pour l'embellissement & conservation du teint.

Prenez fragment de nacre, quatre onces; petites porcelaines blanches, deux onces, parles-menues, demi-once: talc fondu en eau d'alun consommé, lavé, pulverisé & sec, le poids de six dragmes; argent moulu en coquilles, trente grains; mêlez le tout ensemble, & l'ayant bien broyé sur le marbre jusqu'à ce qu'il soit réduit en poudre très-subtile, vous le détremperez avec du suc de limons, fraîchement tiré, & le mettrez dans un vaisseau de terre, qui en soit presque plein; la quantité du suc de limons devant être d'environ trois livres. Vous boucherez avec soin le vaisseau, & le mettrez dans un fumier chaud pendant neuf jours ou dans le mard d'olives, après que l'huile en a été tirée

tirée, si l'on étoit en un lieu où il fût aisé d'en trouver, comme est la Provence : au bout de neuf jours retirez le vase hors de ce fumier, & mettez-le bouillir sur un petit feu jusqu'à la consomption d'une sixiéme partie : puis vous l'ôterez du feu & le laisserez reposer & rasseoir environ une demi-journée. Cette premiere décoction est bonne pour les dartres, lentilles & autres taches du visage.

Ayez ensuite quatre onces de céruse de Venise : eau-rose, eau de plantin & de myrthe, demi-livre de chacune; vous les ferez bouillir dans une fiole ou bouteille de verre jusqu'à la diminution du tiers : puis verserez cette eau, & en mettrez d'autre que vous ferez bouillir comme la premiére jusqu'à la diminution de la moitié ; puis laissez-là rasseoir un jour entier, & la mettez ensuite dans une terrine vernissée, où vous jetterez votre céruse, afin qu'elle boive toute cette eau : l'ayant fait, vous mêlerez cette céruse avec la nacre & le reste, que le tout soit sec, & après l'avoir versé sur le marbre, vous le broyerez de nouveau, puis le détremperez avec eau de lys, de nenuphar, & de roses blanches. Ensuite faites-le bouillir jusqu'à la moitié; puis le laissez rasseoir & reposer, & le gardez pour le besoin. Pour en user, il faut

prendre de cette drogue dans quelque vaisseau, y tremper un linge ou drapeau fin, & vous en frotter le visage avec assûrance que vous l'aurez bien-tôt de la plus parfaite blancheur que vous puissiez souhaiter.

Pour rendre le teint blanc.

Prenez deux dragmes de gomme adragantes, & l'aïant dissoute avec le blanc d'un œuf bien battu, vous y ajoûterez demi-once de borax, avec autant de céruse, & autant de camphre : mêlez le tout ensemble, & en faites de petites pelottes plattes; & quand vous voudrez en user, détrempez-en une avec de l'eau-rose & vous en oignez le visage le soir vous allant coucher : le matin, lavez-le avec de l'eau de fleur de féves, ou faites bouillir pour cela du son dans de l'eau de puits, & soyez assûré que vous aurez le teint fort blanc.

Autre Secret.

Il faut prendre deux onces d'écume d'argent, & une livre de vinaigre blanc bien fort, & les faire tant bouillir qu'ils décroissent des deux tiers. Vous prendrez aussi deux dragmes de camphre, deux d'alun, deux de borax, & autant d'huile

de tartre, & les ferez cuire dans de l'eau-rose; puis prenez de ces deux liqueurs à part, autant de l'une comme de l'autre, & les ayant mêlées ensemble, vous vous en frotterez le visage, que ces drogues maintiennent fort blanc, & en ôtent même toutes les taches.

Eau plus simple pour le même usage.

L'on prend des pois-chiches broyés & sans peau, quatre onces; autant de phaseole, & pareille quantité de féves communes. On met le tout en poudre, & aïant pris un fiel de bœuf, quinze blancs d'œufs, & une pinte de vin blanc, on en fait distiller l'eau pour s'en laver le visage tous les matins.

Autre composition très-précieuse pour blanchir le teint.

Il entre dans cette composition, qu'on peut appeller royale pour son excellence, une bonne poignée de fleurs d'olivier, autant de fleurs de sureau, une poignée de roses blanches, une de fleurs d'orange, & une autre de jasmins, douze œufs frais, autant de figues vertes & fraîches, douze limaces, une dragme de camphre, une

autre d'alun, deux dragmes de borax; pour huit deniers de vif-argent ſublimé, une once de cire rouge, & une poignée de lie blanche. Il faut diſtiller toutes les fleurs quand elles ſont dans leur ſaiſon, & les figues auſſi avec les limaces & les œufs; & ayant mêlé toutes ces eaux enſemble, l'on en met à part la moitié pour la conſerver ainſi; & pour l'autre moitié, que l'on met en un vaiſſeau de verre, on y mêle toutes les autres drogues, après les avoir premiérement miſes en poudre: l'on y met auſſi la cire; puis on expoſe la bouteille au ſoleil, où il faut qu'elle demeure tant que le tout ſoit devenu en conſiſtance de cire molle. Alors on l'en retire, & l'on fait diſtiller cette compoſition, y ajoûtant quinze œufs frais. On met enſuite dans l'eau diſtilée une livre de miel cru, & on la remet au ſoleil, où on la laiſſe encore juſqu'à ce que l'eau ſe ſoit évaporée; & alors votre compoſition ſera parfaite. Quand vous voudrez en uſer, prenez-en la groſſeur d'un grain de froment, & vous en oignez le viſage, avec l'eau que vous avez miſe à part: cela fait un effet merveilleux.



Pour rendre fort, & néanmoins d'un teint délicat un enfant nouveau né.

Il faut le laver en eau ferrée, & vin un peu chaud ; étant essuyé, laver derechef tout le corps avec de l'eau-de-vie rectifiée, y trempant un linge fin.

Pour rendre fin & délicat un teint gros & rude.

Prenez de l'aloës, borax, sel, os de sêche, & mastic, de chacun trois dragmes ; pilez le tout & l'incorporez avec du savon François, & fiel de bœuf.

Autre.

Eau de gayac.

Autre.

La sueur de l'œuf que l'on fait cuir à la braise.

Pour adoucir un teint rude.

Se laver de son urine, ou d'eau-rose mêlée avec du vin, où l'on ait fait bouillir des tranches de citron.

Autre.

Prendre des os de mouton, bouillis pour en séparer la chair, les concasser & les faire encore bouillir fort long-tems dans de l'eau nette ; l'eau étant refroidie, amasser la graisse qui nage par dessus, & s'en frotter le soir.

Autre.

L'huile tirée des jaunes d'œufs long-tems fricassés.

Pour nettoyer un teint farineux.

L'urine & l'eau-rose ci-dessus est fort bonne.

Autre.

Prenez de la farine de féves une once ; mastic, dragagant, borax ; de chacun une dragme & demie, que vous ferez tremper un jour entier en eau-rose, ou de plantain, puis bouillir dans un double vaisseau, ensuite les couler sans les exprimer, puis vous y ajoûterez un peu de vinaigre blanc, quand on voudra s'en laver.

Pour nettoyer un teint gras.

Vous prendrez de la fumée d'une décoction de gayac.

Autre.

Prenez de l'onguent citrin, avec un peu de ſublimé bien préparé, s'en laver, puis s'en relaver avec de l'eau.

Pour nettoyer un teint ſale.

Il faut prendre de l'eau où l'on ait fait bouillir des grains ou de la farine de froment.

Autre.

Faire une infuſion de mie de pain blanc trempée en eau-de-vie, ou dans du vin blanc.

Autre.

Prenez des racines de concombre ſauvage & de coulevrée, les faire ſécher à l'ombre, les réduire en poudre, & les incorporer avec eau-de-vie, s'en étuver le viſage, & quand on les ſentira démanger, le laver enſuite avec eau fraîche.

Pour colorer un teint pâle & livide.

Vous ferez dissoudre des rasures de bresil & d'orcanette en eau alumineuse, & en frotterez les jouës & les lévres, la laissant sécher, s'étant auparavant lavé le visage avec eau de lys, ou de fleurs de mauves.

Autre.

Il faut se frotter avec une peau de mouton teinte en écarlatte.

Pour blanchir un teint noir, basané, brun ou tané.

Vous prendrez du jus de limons & des blancs d'œuf de chacun égale partie, les battrez fort ensemble, puis les mettrez sur le feu, les remuant avec un bâton jusqu'à ce qu'ils se forment en beurre pour s'en frotter le soir après s'être lavé d'eau de fleurs de féves, & essuyé.

Autre.

Prenez de l'huile ou de l'eau de talc.

Autre.

Il faut prendre de grosses raves, les ra-

tiſſer & les couper par ruelles, avec du ſucre fin pulveriſé deux onces, œufs frais entiers autant, & les diſtiller dans l'alambic au bain-marie.

Autre.

Eau du jus de limons diſtillée au bain-marie.

Autre.

Prenez du miel rouge deux livres, gomme arabic deux onces, mêlez-les enſemble & les diſtillez par l'alambic à petit feu.

Pour colorer un teint jaune obſcur.

Il faut prendre de la décoction d'orge entiere, ou infuſion de mie de pain blanc, en lait de chévre.

Huile d'amandes douces, ou améres.

Vinaigre blanc, ou verjus.

Jus de citrons, de grenade, ou d'oſeille.

Eau de fleurs de mauves.

Eau de lys, ou d'argentine.

Eau de ciſterne, ou de celle qui eſt battue ſous la roue d'un moulin, avec de l'urine propre, ou quelque fiel de bœuf.

Huiles de graines de melons, de con-

combres & de citrouilles.

Vous ferez tiédir toutes ces sortes de liqueurs sur de la cendre chaude, puis vous y ferez tremper un linge fin dedans, & vous en frotterez doucement, même les yeux s'ils ont cette mauvaise couleur.

Contre le teint hâlé, noirâtre, ou rouge.

Prenez de la rhue champêtre, du fenouil, verveine, feuilles, racine de betoine, feuilles de roses, & capillaires, de chacune autant, les faire tremper une nuit dans du vin blanc de bonne odeur, puis les distiller par l'alambic, & se laver de cette eau.

Pour conserver la fermeté des tetons.

Vous prendrez de la graine de lentilles, deux poignées; roses rouges séches, demi-once, réduire le tout en poudre, & cuite en forme de bouillie, avec eau ferrée, puis appliquer sur les mammelles, & laisser pendant vingt quatre heures, puis renouveller, & continuer cinq jours de suite; après les couvrir de l'ordure des auges d'Emouleurs pendant cinq autres jours. Réiterer ce remede tous les mois.

Pour engraisser & rendre ferme un teton maigre & flasque.

Il faut se nourrir de bons alimens, de bons bouillons, de gelées avec bon vin, les fomenter d'eau tiede & de vin; puis prendre demi-livre de figues séches, macerées en eau, les bien piller, & y ajouter une once de senevé subtilement broyé, les mêler & appliquer.

Autre.

Prenez de l'huile de poix navale.

Pour diminuer un teton trop gros & trop gras.

Vous prendrez des eaux de meurres, de prunelles, de goubelets, de glands, de roses, noix de pin, nouvellement distillées avec un peu de vinaigre & d'alun, y tremperez un linge, & l'appliquerez sur les mammelles.

Autre.

Prenez de l'huile de gayac.

Eau propre pour se laver le visage.

Prenez une livre de graisse de taye de

chevreau, & une pinte de vin blanc, & autant de lait de chévre, & une livre de fleurs de lys; faites bouillir le tout en quelque chappelle, & ensuite en frottez le visage.

Autre.

Prenez de la fleur de lavande blanche deux tiers, & un tiers de fleurs d'aspic, & les mettez en chappelle, & y mettez ensuite du clou de girofle concassé.

Pour faire un baume blanc propre à décrasser le visage.

Il faut prendre la moitié d'un jaune d'œuf, & trois ou quatre gouttes de jus de citron, & y dissoudre du baume ce que l'on voudra; puis étant dissous, on le dissoudra derechef dans de belle eau de fontaine; & si c'est quelqu'un qui ait des rougeurs au visage, il faudra que ce soit dans de l'eau de nenuphar, & de cette eau il faut se décrasser en la maniere accoutumée.

Prenez des pommes de mandragores qui soient récentes, & les mettez par petits morceaux dans une bouteille de verre, & puis y mettez de l'huile d'olive dedans, gomme demi-livre; à une demi-

livre d'huile il faut une douzaine de pommes & les mettez au soleil jusques à la saint Michel, puis en usez là où il faudra,

Pour les rougeurs ou taches qui viennent au visage.

Prendre un peu de soufre, & le mettre avec du lait de femme, puis en mettre dessus lesdites taches ou rougeurs.

Recette pour ôter la rougeur du visage.

Prendre un petit pain de froment, & le mettre tremper dans du lait de chévre blanche, & prendre une poule noire, & lui ôter le ventre, & la mettre par morceaux ayec la plume, & ensuite mettre le tout tremper avec le pain dedans le lait, & que tout soit trempé vingt-quatre heures, & puis mettre tout ensemble dedans la chapelle, & le faire distiller, & ensuite en prendre l'eau & s'en laver le visage au soir, & l'on ne manquera de s'en trouver très bien.

Recette pour faire un onguent pour ôter les boutons du visage.

Prendre du jus d'une racine qui s'appelle

ſerpentaria minor, deux onces, huile de tartre & roſat, de chacun une once & demie ; il faut que cela bouille en un pot de terre bien bouché dedans un vaiſſeau où il y aura de l'eau, juſqu'à ce que ledit jus ſoit conſommé ; puis il faut prendre de la cire blanche, une once, & la faire fondre avec leſdites huiles, puis prendre des poudres de ceruſe & conſtat, de chacune une dragme, & mêler le tout enſemble, & puis quand il ſera fait, il le faut laver pluſieurs fois avec eau de plantain & de ronſes, & le garder en un pot de terre vitré.

Secret favorable aux Dames pour faire leur viſage beau.

Prenez de la graine de perſil & graine d'ortie, des amandes de noyaux de pêches, faites-les bouillir enſemble, & de ladite eau il s'en faut laver le viſage.

Pour embellir le viſage & les autres parties du corps.

Vous prendrez de l'huile de myrrhe, ou eau de fleur de tillot ; s'en frotter deux fois la ſemaine en ſe couchant.

Autre.

Prenez de l'eau de primevere, de fleur de lys & de nenuphar, mêlées ensemble.

Autre.

Prenez des fleurs de primevere, deux poignées, racine du sceau de Salomon, une poignée, les faire tremper dans du vin blanc avec du suc de limon & les distiller.

Autre.

Prendre un melon coupé en pieces, des racines de pied de veau, & de coulevrée, de chacun une poignéé, jus de limons, demi-livre, lait de chévre, une livre, que vous distillerez au bain-marie.

Autre.

Prenez six citrons hachez en pieces, infusez dans une pinte de lait de vache, avec une once de sucre blanc, & autant d'alun de roche, & faites distiller au bain-marie.

Autre.

Il faut prendre dela mie de pain blanc

deux livres, roses blanches, fleurs de lys, de nenuphar, & de féves, de chacun une poignée, six œufs, une livre de lait de chévre, & distiller à l'alambic de verre.

Autre.

Prenez des phatiels blancs, mie de pain de froment, de chacun une livre, une courge longue, tendre & verte taillée en pieces; mettre le tout tremper ensemble une nuit dans du lait de chévre, puis y ajouter cinq onces de graine de melon broyée dans un mortier de pierre, trois onces de noyaux de pêches pilés de même, & demi-livre de pignons pelés, & aussi pilés; & encore un pigeonneau coupé en pieces avec ses plumes, ayant vuidé seulement les intestins, mêler le tout dans un vaisseau de verre & distiller au bain-marie.

Autre.

Vous prendrez des fleurs de sureau trois ou quatre poignées, un quarteron de savon de France, trois fiels de bœuf & trois verre de votre urine; faites-les tremper trois ou quatre jours durant dans un pot de terre neuf, & ensuite vous en bien laver.

Pour

Pour rendre le viſage vermeil.

Prenez des raſures de brezil, & orcanette, diſſoutes en eau alumineuſe, s'en laver legerement les joües & les lévres.

Très-excellente eau pour le viſage.

Faites un pain de fleurs de farine de froment, détrempé avec du lait de chévre blanche, que vous mettrez au four, & l'en tirez avant que d'être entierement cuit, & en ôtez la mie, que vous écraſerez le plus menu que vous pourrez, & la mettrez dans de nouveau lait de chévre, auquel vous ajouterez demi-douzaine de blancs d'œufs paſſés par l'éponge : ce fait prenez une once de chaux, des coques d'œufs, & mettez le tout enſemble ; étant bien mêlé dans l'alambic de verre, & le diſtillez à feu lent, & vous aurez une excellente eau pour ôter toutes taches & rougeurs du viſage, qui blanchit & décore merveilleuſement.

Eau pour blanchir le viſage.

Prenez de la racine de *vitis alba*, & de celle de narciſſe, mettez-les toutes deux dans un alambic de verre, avec une chopine de lait de vache & une mie de pain.

blanc; diſtillez cette eau, & pour vous en ſervir, mêlez-la par moitié avec celle de la Reine d'Hongrie, vous verrez qu'elle blanchira fort bien; vous pouvez en uſer au viſage.

Eau de Veniſe fort bonne pour le viſage.

Prenez deux pintes de lait d'une vache noire, au mois de May, que vous mettrez dans une bouteille de verre, avec huit citrons & quatre oranges pillées & miſes en tranches, une once de ſucre candi, & une demi-once de borax; mettez le tout au bain-marie, ou ſur le ſable pour diſtiller à feu toûjours égal, qui eſt le principal; & ne faut boucher la bouteille que le lendemain de la diſtillation.

Pour le même.

Prenez douze citrons ſans écorce que vous couperez par tranches, douze œufs frais, ſix pieds de moutons par morceaux avec les os, du ſucre candi, quatre onces. une bonne tranche de melon, autant de citrouille, deux dragmes de borax; diſtillez le tout dans un alambic de verre, la chappe de blorab.

Eau pour le visage.

Prenez du ſon de froment demi-quart & le repaſſez pluſieurs fois, juſqu'à ce qu'il n'y reſte plus de farine ; mettez-le infuſer dans du bon vinaigre trois ou quatre heures pour le moins ; puis ajoutez-y des jaunes d'œufs que vous diſſoudrez & diſtillerez au bain-marie : de cette diſtillation viendra une eau admirable qui luſtre merveilleuſement le viſage ; il eſt bon de la tenir au ſoleil pendant huit ou dix jours la bouteille bien bouchée.

Eau pour l'embelliſſement du viſage & pour ôter les rides.

Prenez de l'eau de riviére la plus battuë qu'il ſe pourra, c'eſt-à-dire, de celle qui paſſe ſous le moulin, s'il ſe peut ; autrement il la faut mettre dans quelque vaiſſeau qui ne ſoit pas entiérement plein, & l'agiter pendant un bon eſpace de tems qu'elle ſoit bien battuë, après quoi vous la coulerez dans un linge blanc, & la mettrez dans un pot de terre neuf plombé, avec une poignée d'orge bien lavée & nettoyée de ſes ordures, & la ferez cuire à feu de charbon, juſqu'à ce que l'orge

ſoit crevée ; alors retirez-la du feu & la laiſſez raſſeoir, & la coulez de rechef à travers un linge, dans une bouteille de verre qui ait le quart de vuide, dans laquelle vous ajoûterez pour une pinte d'eau trois gouttes de baume blanc, ou baume du Perou : le premier eſt le meilleur, & ſecouërez & agiterez ladite bouteille pendant dix ou douze heures ſans diſcontinuer, juſqu'à ce que le baume ſoit entiérement incorporé avec ladite eau, & que l'eau en demeure trouble & un peu blanchie, & elle ſera dans ſa perfection. Elle fait merveille pour embellir le viſage, & pour le conſerver en jeuneſſe & fraîcheur : elle ôte même les rides avec le tems, en uſant une fois le jour.

Nota. Qu'il faut laver le viſage avec de l'eau de riviére, de pluie, ou de fontaine, avant que de ſe ſervir de cette eau.

Pour ôter les rides du viſage.

Il faut avoir une poële à feu, & la faire bien chauffer, puis jetter par-deſſus de la poudre de myrrhe, oppoſant le viſage par-deſſus pour en recevoir la fumée, mettant un gros linge autour de la tête pour mieux recueillir ladite fumée, réïterant ce procedé par trois fois : puis ayant dere-

chef fait chauffer la poële, il faut prendre du vin blanc dans la bouche, & en arroser ladite poële, recevant & recueillant de même ladite fumée qui s'élevera, & réïterant de même par trois fois, continuant ce procedé soir & matin si long-tems que vous voudrez, & verrez merveilles.

Très-excellente pommade pour le visage.

Prenez telle quantité que vous voudrez de pieds de moutons, & les aïant pelez, desossez-les, & cassez les os longs pour en tirer la moëlle; ce qui doit être fait en pleine lune, tant qu'il se peut; car il y a pour lors beaucoup plus de moëlle. Pour bien faire il est bon de faire tremper lesdits os un jour ou deux à la cave dans de l'eau, que vous changerez trois ou quatre fois par jour; ce qui fera que vous les casserez facilement; il faut sur deux douzaines de pieds de moutons ajoûter tout au moins demi-douzaine de pieds de veau, & en aïant tiré la moëlle, lavez-la en plusieurs eaux, même avec de l'eau-rose, jusqu'à ce qu'elle soit bien blanche: d'autre part lavez bien les os après en avoir tiré la moëlle, & les faites bouillir en eau claire une bonne heure ou deux, puis les coulez à travers un linge,

& laiſſez repoſer l'eau du ſoir au lendemain ; qu'avec une cuiller d'argent vous tirerez promptement l'huile ou graiſſe qui nagera ou ſera figée par-deſſus , laquelle vous joindrez avez ladite moëlle , & mettrez fondre ſur un feu de charbon , ajoûtant ſur le poids d'environ quatre onces , une dragme de borax , & autant d'alun de roche calciné ; & aïant bouilli tant ſoit peu , ajoûterez encore deux onces d'huile des quatre ſemences froides tiré ſans feu , avec un peu de cire , ou de ſuif de mouton ; mais celui de la panne ou toile de chevreau eſt le meilleur de tous , car on tient que le premier rouſſit le viſage , & que la cire le coupe , au lieu que celui-ci ne fait ni l'un ni l'autre ; puis la coulez & paſſez à travers un linge & vous en ſervez.

Pour ôter les rouſſeurs du viſage.

Prenez les os longs des pieds de moutons , que vous ferez brûler au feu , juſqu'à ce qu'ils ſe réduiſent facilement en poudre , laquelle vous ferez infuſer vingt-quatre heures durant dans du vin blanc ; puis le couler & vous en ſervir , vous en lavant & décraſſant le viſage. Il faut ſur quatre pieds un verre de vin blanc.

Pommade très-excellente & la plus admirable du monde pour le teint, & taches de rousseur du visage, & très experimentée pour les dartres farineuses & autres.

Prenez une livre de ſain de porc mâle, & le mettez tremper dans de l'eau de plantin, ou dans quelqu'autre eau diſtillée bonne pour le teint, l'eſpace de vingt-quatre heures; cependant vous ferez cuire douze pieds de moutons dans un pot de terre verni, dans de l'eau de fontaine ou de riviére, & prendrez garde de ne pas laiſſer cuire leſdits pieds de moutons plus que pour manger; après vous l'ôterez du feu, & tirerez les pieds avec une cuiller de bois, non de cuivre, d'argent ni d'étain, & le bouillon qui reſtera dans le pot, vous le laiſſerez refroidir juſqu'à ce que la graiſſe ſe fige, laquelle on lavera deux ou trois fois avec de l'eau de plantain, après l'avoir ôté du pot de terre; vous prendrez auſſi deux cervelles de petits chiens, nez d'environ quinze jours, & vous paſſerez ladite cervele par un linge blanc & un peu fort, afin que toutes les petites veines qui ſont dans la cervele demeurent dans le linge; & vous ferez péler à l'eau chaude, comme un petit cochon,

les petits chiens, & les laverez bien net; & après vous les écorcherez le plus délicatement que vous pourrez, afin de ne les pas rompre, & vous en garderez les peaux, faisant jetter le reste pour en faire ce que vous verrez ci-après.

Vous pellerez une douzaine de belles pommes de renette, & ôterez tout le dedans avec un couteau, en sorte qu'il n'y demeure aucun pepin. Après vous prendrez un pot de grès, vulgairement appellé beurier, ou un de verre ou de fayance, dont le couvert rejoigne comme le chapiteau d'un alambic, dans quoi vous mettrez la panne de porc mâle, la graisse des pieds de moutons, les cervelles des petits chiens, avec toutes les pommes de renette par quartiers, y ajoûtant le jus d'un bon citron, ou de deux si vous voulez, & une cuillerée de bonne huile de tartre de Montpellier, tirée à la façon ordinaire sur un marbre dans la cave; après l'avoir bien calciné, vous y mettrez aussi la pésanteur de trois écus d'or, du plus excellent talc qui se pourra trouver calciné: ce qu'aïant mis tout ensemble dans ledit pot, vous y ajoûterez encore une cuillerée d'huile d'amandes améres, tirées sans feu, avec autant d'huile de noix, & gros comme une noix de cire blanche vierge. Et après

après vous couvrirez votre pot, qu'il ne puiſſe point avoir d'air, & vous le luterez avec du fromage, de la chaux, & des glaire d'œufs tout alentour, avec une toile que vous barbouillerez de cela; ce qu'étant fait vous le laiſſerez ſécher auprès du feu, le tournant de fois à autre, afin qu'il ne ſe défaſſe pas dans l'eau, où il faut que vous le mettiez bouillir vingt-quatre heures entiéres ſans diſcontinuer dans un grand chaudron tout plein d'eau, afin qu'elle ſurnage le pot que vous aurez mis dedans, & vous le remplirez à meſure qu'il s'ébouillira; au bout des vingt-quatre heures vous l'ôterez de l'eau & le déboucherez, puis vous verſerez le tout dans une grande terrine de terre verniſſée, toute pleine d'eau, & vous aurez une ſpatule de bois bien nette, de quoi vous la battrez, rechangeant d'eau très-ſouvent, tant qu'elle ſoit blanche comme neige, & vous le mettrez dans quelque pot tremper avec de l'eau de ceriſes. Soyez aſſuré que c'eſt la meilleure pommade du monde, & qui ne gâte aucunement.

J'avois oublié de dire qu'il faut caſſer les pieds de moutons avant que de les mettre au pot.

Pour avoir la voix bonne & bien claire.

Prenez des fleurs de ſureau en poudre le matin à jeun, dans du vin blanc, une dragme.

Avant de réduire ces fleurs en poudre, il faut les faire ſécher au ſoleil, & prendre garde qu'elles ne ſe mouillent; pour avoir la voix claire, il en faut prendre tous les matins.

Bain pour la beauté du corps.

Il faut prendre des amandes douces pélées, quatre livres; pignons, une livre; ſemence de lin, quatre poignées; racine de guimauve, & oignons de lys, de chacun une once; racine *d'enula-campana*, une livre & demie, le tout coupé, haché & pilé bien menu, en faire trois ou quatre ſachets, & dans chacun mettre auſſi une poignée de ſon.

Ayant bien préparé l'eau pour le bain, priſe proche la rouë de quelque moulin, en prendre pour faire bouillir ces ſachets, puis s'aſſeoir dans la cuve ſur l'un de ces ſachets, & des autres s'en frotter le corps. On peut mettre une livre de roſes dans le bain, ou des eaux de ſenteurs ou de l'huile

d'aſpic, environ deux onces, ou du muſc, de l'ambre, civette, benjoin, ſtorax & fleurs d'orange. Il faut demeurer dans le bain trois heures.

Autre.

Vous prendrez de l'eau de riviére courante, la ferez chauffer, & y mettrez une bonne poignée de ſel; étant fondu, vous ôterez l'eau de deſſus le feu, ſans avoir bouilli, puis y mettrez du miel blanc, ſix livres; alun de roche pulveriſé, une livre; lait d'âneſſe, ſix pintes ou plus; le tout mêlé, & un peu plus que tiéde, puis s'y baigner. On y peut ajoûter des ſenteurs comme il eſt dit ci-deſſus.

Cire blanche pour la barbe.

Vous mettrez quatre onces de cire blanche, & deux onces de pommade de jaſmin ou autre odeur, fondre enſemble dans une terrine ſur un réchau de feu, les remuant doucement; & étant fonducs, vous y verſerez une cuillerée d'eſſence de citron ou d'orange forte, & les aïant mêlées, vous emplirez vos moules, & tout auſſi tôt vous les mettrez tout de bout dans un autre vaiſſeau, dans lequel il y

auta de l'eau froide pour les faire prendre, & étant refroidi ils seront faits.

Les moules à cire sont de fer blanc de la grandeur du bâton de cire, & par un bout ils ont un couvercle ou emboiture comme un étuy, & lorsque la cire est réfroidie, on tire le couvercle & l'on pousse le bâton du bout du doigt pour le faire sortir.

Cire noire.

Dans la même composition ci-dessus; il ne faudra y mêler que pour six deniers de noir de fumée, & elle sera noire.

Cire grise parfumée.

Dans la composition de la cire blanche, vous y mêlerez deux cuillerées de poudre fine à la Maréchalle, & elle sera grise.

Autre maniére.

Dans la composition de la cire blanche, vous y mêlerez deux cuillerées de marc d'eau d'ange en poudre fine, & au lieu d'essence d'orange forte ou de citron, vous y mêlerez un bon filet d'essence d'ambre ou de neroly, & vous emplirez vos moules.

Cachou ambré pour la bouche.

Vous pilerez quatre onces de cachou, & dix grains de muſc enſemble dans le mortier, & les paſſerez au tamis de crin, repilant ce qui ne ſera point paſſé, & le repaſſant juſqu'à la conſommation du tout; vous ferez enſuite chaufer le cul du petit mortier & le bout de ſon pilon, & délayerez par la chaleur dudit mortier dix-huit grains d'ambre gris, y ajoûtant un filet d'eſſence d'ambre, & gros comme une groſſe noix de gomme adragant, qui aura été détrempée avec de l'eau de fleurs d'orange, & délayant ainſi le tout enſemble, vous y mettrez peu à peu votre poudre de cachou; vous la mêlerez aſſez long-tems & la pilerez bien, afin que l'ambre ſoit mêlée par-tout; & la pâte étant bien faite vous le formerez promptement.

Pour le former vous en prendrez un morceau gros comme une noix dans la main, & le ferez pointu par le bout; vous en prendrez une petite miette à la fois que vous torderez avec deux doigts; & enfin vous le rendrez comme de petites crottes de ſouris, & pour empêcher qu'il ne s'attache à vos doigts en le formant,

vous les frotterez un peu avec de l'eſſence de fleurs d'orange.

Eponges préparées pour le viſage.

Vous choiſirez des éponges toute les plus belles & les plus fines, & vous couperez ce qui peut être autour qui n'y convient pas. Vous les mettrez enſuite tremper dans de l'eau pendant quelques heures, puis vous les laverez & frotterez bien en les changeant d'eau tant de fois que l'eau demeure claire. Puis vous les mettrez ſécher, & étant ſéches vous les mettrez tremper dans de l'eau d'ange, ou bien dans de l'eau de fleurs d'orange, dans laquelle vous aurez verſé un filet d'eſſence d'ambre.

Sur les eſſences & huiles parfumées aux fleurs, & les eſſences naturelles.

Les eſſences de fleurs, dont on ſe ſert pour les cheveux, ne ſont point de veritables eſſences, ce ſont des huiles auſſi-bien que les huiles communes qui ſervent au même effet, & ſi on les nomme eſſence, c'eſt parce qu'elles ſont faites d'une huile qui prend parfaitement bien l'odeur des fleurs, & pour en faire la difference d'avec

l'huile commune. Les huiles communes ſont l'huile d'amandes douces & l'huile d'olive que l'on parfume aux fleurs, & deſquelles on ſe ſert journellement pour les perruques. Mais l'huile que l'on nomme eſſence eſt tirée du ben, qui eſt une noizette à trois quarrez, & dont l'amande rend une huile ſi belle & ſi douce, qu'elle ne ſent quoi que ce ſoit : de ſorte que ne ſentant rien d'elle-même, elle prend parfaitement bien l'odeur de la fleur qu'on lui donne, même de la plus délicate & plus foible odeur, & ſi naturellement, qu'il n'y a pas de difference entre l'odeur de la fleur & celle de l'huile, lors qu'on prend ſoin de la bien travailler. Vous verrez dans ſon lieu de quelle maniere on parfume les unes & les autres.

A l'égard des eſſences naturelles, elles ſont de véritables eſſences, puiſqu'elles ſortent de la fleur ou du fruit du nom qu'elles portent : les eſſences naturelles ſont, l'eſſence de neroly, autrement dit, quinteſſence de fleurs d'orange, l'eſſence de cedra qu'on nomme de bergamotte, l'eſſence de citron & l'eſſence d'orange forte ou de petit grain. Celle de neroly ſe tire ſur l'eau de fleurs d'orange, & eſt produite par le fruit qui eſt dans la fleur; celle de cedra eſt produite par les zeſts que l'on

tire de l'écorce de citron de bergamotte ; celle de citron est tirée du citron distillé, & celle d'orange des oranges distillées. Voila la difference qu'il y a entre les essences & les huiles. Les fleurs qui nous peuvent servir dans ce climat à faire des essences & des huiles pour les cheveux ou perruques, sont le jasmin, la fleur d'orange, la tubereuse, la jonquille, & les roses musquées, d'autant qu'elles sont les plus communes & les plus fortes en odeur, car toutes les autres ont l'odeur trop foible. Chacun sçait que c'est la force du soleil qui donne la force aux fleurs, c'est pourquoi nous ne pouvons pas employer jusqu'aux moindres fleurs comme dans les pays chauds.

Maniere de faire les essences de fleurs.

LEs fleurs quoique differentes n'apportent pas plus de difficulté les unes que les autres à faire les essences, car lorsque l'on en fait bien d'une fleur on en fait bien de toutes les autres : Voici une maniere generale pour toutes les fleurs qui ont de l'odeur.

Il faut avoir une caisse de telle grandeur que l'on voudra, le dedans de laquelle sera garni de fer blanc, afin que le bois

n'offenſe pas l'odeur des fleurs, & ne boive pas l'eſſence qui pourroit égoutter.

Il faut avoir des chaſſis, c'eſt-à-dire, des cadres de bois qui puiſſent entrer ſur leur plat aiſément dans la caiſſe : le bois en ſera de deux doigts d'épaiſſeur, & tout autour dudit chaſſis il y aura des pointes d'éguilles.

Il faut avoir auſſi autant de toiles que de chaſſis ; ces toiles ſeront à peu près comme une ſerviette & un peu plus grandes que les chaſſis, afin de les pouvoir piquer tout autour deſdits chaſſis pour les tenir étenduës deſſus ; ainſi il eſt aiſé par cette explication de proportionner les toiles aux chaſſis, & les chaſſis à la caiſſe.

Ces toiles doivent être de toile de coton, & qu'elles ayent été à une bonne leſſive, & enſuite bien lavées dans de l'eau bien claire, & qu'elles ſoient bien ſécher.

Vous tremperez vos toiles en huile de ben, & leur laiſſerez boire toute l'huile qu'elles pourront boire : vous les exprimerez un peu, afin que l'huile ne dégoute pas ; enſuite vous les étendrez ſur vos chaſſis par le moyen des éguilles qui ſont autour. Vous mettrez le premier chaſſis au fond de la caiſſe & des fleurs de jaſmin, ou enfin celle qu'il vous plaira, que vous

ſemerez également dans le chaſſis ſur la toile, & remettrez un autre chaſſis par deſſus, vous continuerez ainſi juſqu'à ce que vous ayez mis tous vos chaſſis, ou que votre caiſſe ſoit pleine.

Comme je vous marque que les chaſſis ſoient de l'épaiſſeur de deux doigts, il s'enſuit que les fleurs qui ſe trouvent entre deux chaſſis, ne ſont point preſſées & par ce moyen chaque toile a des fleurs deſſus & deſſous. Vous laiſſerez vos fleurs dans les chaſſis pendant douze heures : c'eſt-à-dire les ayant miſes le matin, vous les retirerez le ſoir & en remettrez des fraîches, & celles du ſoir vous les changerez le lendemain matin; vous continuerez ainſi pendant quelques jours, juſqu'à ce que l'odeur vous en paroiſſe aſſez forte.

Vous leverez alors vos toiles de deſſus les chaſſis, & vous les plierez en quatre, & puis les ayant roulées & liées de pluſieurs tours avec une ficelle, afin qu'elles ne s'étendent pas trop, vous les mettrez dans la preſſe pour en tirer l'huile qui eſt l'eſſence en queſtion.

Il faut que la preſſe de laquelle vous vous ſervirez ſoit garnie de fer blanc, afin que l'eſſence ne s'attache pas au bois. Vous mettrez des vaiſſeaux bien propres ſous la preſſe pour recevoir l'eſſence, que vous

mettrez ensuite dans des phioles ou bouteilles de verre, & elle sera faite.

On remarquera qu'il ne se peut faire dans une caisse que l'essence d'une fleur à la fois : car l'odeur de l'une corromproit l'autre ; & les toiles qui auront servi à tirer l'odeur d'une fleur, ne pourront servir pour une autre, qu'elles n'ayent été à la lessive, & qu'elles n'ayent été bien lavées en eau claire & qu'elles ne soient bien séches.

Essence de Mille-fleurs.

L'essence de mille-fleurs est composée d'une partie d'essence de toutes les fleurs, que l'on mêle ensemble, mettant un peu plus de celle qui a l'odeur foible, & un peu moins de celle qui a l'odeur plus forte : & enfin faisant en sorte de les assortir si bien que l'on ne puisse connoître celle qui domine, & elle sera faite.

Quant à la composition des autres essences, on peut avoir recours au volume précedent, à la fin duquel je les ai placé, avec les compositions de differens remedes utiles pour les maladies du corps humain.

Sur le parfum pour la bouche.

L'ambre est singulier pour l'estomach ;

le musc en quantité n'est pas bon pour la bouche, ainsi le moins que l'on en met dans les compositions est toûjours le mieux, & jamais de civette; elle ne vaut rien à la bouche.

Maniere d'osier parfumé pour mettre sur les habits des Dames.

Vous prendrez une manne d'osier fin de la grandeur que vous voudrez, vous prendrez ensuite du tafferas ce que vous jugerez qu'il en faut pour la garnir; vous étendrez votre taffetas sur un métier à broder, & vous mettrez sur le taffetas un lit de coton parfumé, épais de deux écus, puis vous jetterez sur ce coton de la grosse poudre à la maréchalle bien également, ajoutant pardessus cette poudre un peu de bois de sandal citrain bien pilé, puis vous couvrirez le tout d'un autre taffetas, & vous le piquerez ensuite par petits careaux, ce qui étant fait, vous taillerez votre étoffe de la grandeur du fond de votre manne, & des côtés aussi-bien que du couvercle, & vous borderez toutes les coupures avec un galon de soye de la couleur de l'étoffe. Toutes les parties étant ensemble vous les mettrez dans la manne & les y couserez en plusieurs endroits, & elle sera faite.

Boëtes parfumées pour mettre le linge.

Les boëtes pour le linge se garnissent & se couvrent de la même maniere & du même parfum que les boëtes à perruques, il n'y a de difference que la façon de la boëte, qui est faite en maniere d'un petit coffre, & pour la grandeur, on ne les fait d'ordinaire que d'une grandeur capable de renfermer tout le menu linge d'une personne de qualité.

Pour parfumer une chambre par la fumée.

Mettez dans des cassolettes ou des écuelles d'argent les eaux de senteur que vous voudrez, & les posez sur des rechaux de feu, & lorsque les eaux bouilliront, la fumée qui en sortira donnera une bonne odeur. On peut brûler aussi toutes sortes de pastilles dans la cendre chaude.

Poches parfumées pour les Dames.

La même étoffe, composition & piqûures ci-dessus servent pour faire les poches parfumées. Il ne s'agit que de tailler l'étoffe en forme de poche, border les coupures

avec du galon, & elles seront faites.

Boëtes à perruques parfumées.

Vous ferez faire la boëte à perruque d'un bois de l'épaisseur d'un écu, longue d'une demi-aune ou environ, ronde par les bouts & étroite à proportion d'une perruque. Ensuite pour faire la garniture vous étendrez sur un métier à broder un morceau de taffetas & sur ce taffetas un lit de coton parfumé, d'une bonne odeur, bien égal, & sur ce coton, vous semerez de la meilleure poudre à la maréchalle que voüs ayez, & dont les morceaux ne seront pas trop gros, & par-dessus cette poudre vous y semerez un peu de bois de sandal citrin pilé bien menu, vous couvrirez ensuite le tout avec un morceau de tabis du plus beau, qui aura été frotté par l'envers avec la composition suivante: vous picquerez votre étoffe par carreaux & taillerez ensuite à proportion du fond, du tour, & du dedans du couvercle de la boëte, & par après vous borderez les coupures avec du galon de soye de la couleur du tabis & en ferez garnir le dedans de votre boëte; tout le dehors de la boëte doit être couvert de peau de senteur, & toutes les coupures & bordures de la peau doivent être couvertes d'un ga-

lon d'or ou d'argent & la ſerrure & la clef dorée.

Compoſition pour frotter l'envers du tabis.

Vous ferez chauffer le cul du petit mortier & ferez fondre par ſa chaleur dix grains d'ambre en le remuant avec le pilon, y verſant un filet d'eau de fleurs d'orange, vous y ajoûterez ſix grains de civette, & ayant bien mêlé le tout enſemble, vous y verſerez deux cuillerées d'eau de mille-fleurs dans laquelle vous aurez fait détremper gros comme un pois de gomme Arabic : le tout étant bien mêlé, vous en frotterez l'envers de votre tabis bien legerement avec un petit morceau d'éponge, & cela ſera fait.

Maniere de parfumer par la fumée.

Il faut avoir un coffre de bois que l'on nomme parfumoir ; il eſt fait comme un autre coffre, à la réſerve qu'il y a en bas une ouverture, par laquelle on paſſe une ou deux petites terraſſes de feu pour brûler les compoſitions avec leſquelles on veut parfumer, & lors que la compoſition ſe brûle on ferme le coffre & ladite couverture. Et à l'entrée du coffre, environ demi pied avant, il y a une grille de bois ou de

fil de cuivre pour ſupporter ce que l'on veut parfumer. On doit avoir ſoin de remuer & changer de côté ce que l'on parfume, afin que l'odeur ſoit égalle par tout, & la fumée des parfums ne gâte ni ne noircit ce que l'on y met. Cette inſtruction ſervira pour tout ce que l'on voudra parfumer par la fumée.

Coton parfumé.

Mettez votre coton ſur la grille, étendu également, & mettez brûler dans une terraſſe celle des paſtilles que vous voudrez, & fermez le parfumoir : & il prendra l'odeur.

Autre maniere.

Allumez cinq ou ſix oizelets au fond du parfumoir, & les poſez ſur des carreaux afin qu'ils ne brûlent pas le bois, & fermez le parfumoir.

Autre maniere.

Mettez dans une caſſolette, ou dans une écuelle d'argent, de l'eau de mille-fleurs ſur une terraſſe de feu, & lorſque l'eau bouillira elle s'en ira en fumée & parfumera le coton ; ou brûlez de la même maniere de

de l'eau de fleurs d'orange, dans laquelle vous aurez versé un filet d'essence d'ambre, & l'odeur en sera fort douce.

Pour parfumer une chambre par la fumée.

Les fenêtres étant fermées, allumez des oizelets & les posez aux coins de la chambre proche les tapisseries, ou faites chauffer la pelle du feu, versez dessus de l'eau d'ange ou de mille-fleurs, ou de fleurs d'orange, avec un filet d'essence d'ambre, & les fumées donneront une bonne odeur.

Pastilles de bouche parfumées.

Vous prendrez une livre de sucre Royal que vous pilerez dans le petit mortier avec douze grains de musc, & ensuite vous le passerez au tamis de crin, & vous repilerez ce qui sera resté, & vous le repasserez jusqu'à ce que le tout soit passé & consommé; puis vous ferez détremper dans de l'eau de fleurs d'orange une petite poignée de gomme adragant du jour au lendemain, & la passerez de force au travers d'un linge qui ne sera ni trop gros, ni trop fin. Vous mettrez ensuite votre sucre en poudre, y ajoutant deux gros d'essence d'ambre, & manierez bien le tout ensemble pour for-

mer la pâte. Vous l'aplatirez avec un rouleau, & taillerez vos pastilles à votre gré, & à mesure qu'elles seront taillées, vous les mettrez sécher sur un papier à l'air. Si c'est l'Eté, vous les couvrirez d'un autre papier de peur des mouches, & ne les serrerez pas qu'elles ne soient bien séches.

Les moules dont on se sert pour tailler les pastilles sont de fer-blanc; ils sont fait comme si c'étoit un cornet ou étui à mettre le doigt; de sorte qu'appuyant par un bout sur la pâte qui est mince, en tournant le moule, la pastille demeure dedans, & & en soufflant par l'autre bout elle sort du moule.

Composition des Pastilles fort odoriferentes.

Prenez du benjoin en gros, une livre.

Ambre gris, musc, civette, de chacun vingt-quatre grains.

Eau rose, & eau de fleurs d'orange, de chacune une chopine.

Il faut mettre le benjoin en poudre subtile & la passer par le tamis.

Ensuite battre à part le musc, & l'ambre gris: lesquels étant ainsi battus, vous mettre la civette avec l'ambre-gris & le musc, & les battrez encore ensemble, puis vous y mettrez un peu de benjoin, avec

un peu d'eau roſe, & mêlerez bien le tout dans le mortier : étant bien mêlez vous le retirerez du mortier pour le faire boüillir avec le reſte du benjoin & les eaux l'eſpace d'un *miſerere*, & pendant que le tout boût il faut bien remuer, puis en former les paſtilles de telle forme & figure qu'on voudra. C'eſt la véritable compoſition des paſtilles des Peres Chartreux.

Pour uſer de ces paſtilles, il les faut mettre ſur un rechaut de cendres chaudes, & non ſur un feu bien ardent ; & elles exhalereront une odeur très-ſuave.

Sur les Paſtilles à brûler.

Pour les compoſitions de Paſtilles il ne faut entreprendre d'y mêler que des choſes qui ſont propres à brûler, & qui pouſſent de l'odeur dans la fumée : car autrement ce ſeroit autant de perdu. Par exemple, ſi vous y mettez de la civette, elle rendra plûtôt une méchante odeur qu'une bonne ; pour preuve, mettez un grain de civette dans le feu, il ſentira plus mauvais que bon, & le muſc de même, & au contraire mettez-y de l'ambre & vous tirerez une odeur agréable, & ainſi des autres drogues.

Maniere de faire les Pastilles à brûler

Vous mettrez dans le mortier une livre de benjoin commun, demi once de clou de girofle, deux gros de canelle, un morceau de calamus, vous pilerez le tout ensemble & le passerez au tamis de crin : ensuite vous ferez détremper de la gomme adragant avec de l'eau commune : & vous mettrez dans le mortier la poudre que vous aurez passée avec une écuellée de cette gomme, & vous les mêlerez & pilerez ensemble pour former la pâte. Si vous trouvez que votre pâte soit molle, vous y remettrez de la poudre ; ainsi la pâte est aisée à faire. Il ne s'agit après que d'applatir votre pâte avec un rouleau, & de tailler vos pastilles avec le moule, ainsi que j'ai dit dans l'article des pastilles de bouche & les mettrez sécher, & elles seront faites.

Pastilles de Roses & Oiselets.

Vous pilerez & passerez au tamis de crin une livre de marc d'eau d'ange, de celui qui sera sorti de l'eau d'ange du premier article des eaux ; & duquel vous ôterez les citrons, & étant reduit en poudre, vous le mettrez dans le mortier, y ajoûtant une

poignée de feuilles de roſes fraîchement cueillies, & une écuellée de gomme adragant détrempée avec de l'eau de roſes, vous pilerez le tout enſemble aſſez long-temps pour bien former la pâte, vous l'applatirez avec un rouleau & la couperez avec un couteau par tablettes comme vous voudrez.

Pour en faire des oiſelets vous en prendrez des morceaux que vous roulerez dans les mains comme un bout de bougie, longs comme le doigt, auquel vous ferez un bout un peu large pour le faire tenir debout : & les mettrez ſécher. Ces ſortes de paſtilles s'alument comme une chandelle, & brûlent juſqu'à la fin ſans s'éteindre, & produiſent une fumée d'une très-bonne odeur.

Paſtilles d'Eſpagne.

Vous pilerez & mettrez en poudre, paſſée au tamis de crin, le marc de l'eau d'ange, du ſecond article de l'eau d'ange, & vous ferez détremper de la gomme adragant avec de l'eau de fleurs d'orange, & vous en ferez une pâte dans le mortier avec votre poudre, vous taillerez enſuite vos paſtilles avec les moules & les mettrez ſécher, & elles ſeront faites.

Autre maniere.

Vous mettrez dans le mortier une livre de benjoin, demi-livre de Storax bien fec, demi-onze de canelle, deux gros de girofle, deux onces de roses de provin, & un morceau de calamus, vous pilerez le tout ensemble & le passerez au tamis de crin, jusqu'à ce que le tout soit consommé, vous ferez ensuite détremper la gomme adragant avec de l'eau de mille-fleurs & de l'eau de fleurs d'orange, autant de l'une que de l'autre, puis vous ferez votre pâte dans le mortier avec votre poudre & votre gomme comme à l'ordinaire, puis vous les taillerez à votre gré & les mettrez sécher, & elles seront faites.

Pastilles de Portugal.

Vous pilerez & passerez au tamis de crin une livre de meilleur marc d'eau d'ange que vous ayez; ensuite faites détremper de la gomme adragant avec de l'eau de fleurs d'orange: & faites votre pâte dans le mortier avec votre poudre & votre gomme comme à l'ordinaire, à l'exception qu'il faut faire votre pâte un peu plus ferme.

Vous ferez ensuite chaufer le cul du petit

mortier & le bout de son pilon, & ferez fondre par sa chaleur vingt grains d'ambre, il n'importe du quel, & y ajoûterez un filet d'eau de mille-fleurs pour le délayer, vous augmenterez cette eau jusqu'à la quantité d'un demi-verre, ensuite, vous mettrez votre mortier sur un rechaut de feu, & votre composition étant chaude vous la verserez sur votre pâte & la mêlerez bien, & elle sera faite ; vous taillerez vos pastilles avec les moules comme à l'ordinaire & les mettrez sécher.

Maniere de détremper la gomme pour faire les pâtes des Pastilles.

Vous mettrez détremper votre gomme en telle eau que vous voudrez, mais il faut que l'eau ne la surpasse que de la hauteur d'un travers de doigt, parce qu'il ne la faut pas noyer tout d'un coup, & lorsqu'elle aura bû l'eau, vous en ajoûterez encore, ainsi peu à peu, jusqu'à ce qu'elle soit détrempée, non pas trop liquide, mais seulement bien molette & bien détrempée, & vous vous en servirez.

Composition de l'encent des Peres Chartreux.

Sur une livre de benjoin mis en poudre

& paſſée par le tamis, vous mettrez une once de ſtorax, rompu par petits morceaux, le plus menu que faire ſe pourra.

Faites bouillir le tout dans une pinte d'eau roſe l'eſpace d'un *miſerere*, le remuant pendant qu'il boût; & s'il eſt trop liquide, laiſſez-le un peu réfroidir juſqu'à ce qu'il devienne comme une pâte bien ſouple.

Prenez-en environ la groſſeur d'un œuf de pigeon, & l'étendez ſur une table avec un rouleau de pâtiſſier de l'épaiſſeur environ d'une piece de trente ſols; il faut mouiller la table & le rouleau, de peur que la pâte ne s'y attache: lorſque le tout ſera ainſi étendu, faites-le bien ſécher à l'air, & le rompez par petits morceaux pour vous en ſervir.

Pâte pour les mains.

Il faut prendre de la graine de moutarde une demi-once; du ſavon de Caſte, deux onces; le bon du noiau de pêches, une once; le bon d'amandes améres & douces de chacun deux onces, puis battre de tout enſemble & en faire une pâte, enſuite la laiſſer ſécher, & quand elle ſera bien ſéche il en faudra faire de petites pommes, deſquelles on ſe frottera les mains tous les matins

matins avec de l'eau, & puis mettre ses gands.

Pâte d'Amandes liquide pour laver les mains sans eau.

Vous prendrez une livre d'amandes améres que vous pilerez à l'eau chaude, & vous les laisserez sécher, puis vous les pilerez dans le mortier de marbre assez long-tems, afin qu'il n'y reste point de grumelots; & vous y verserez un peu de lait, afin de les lier en pâte, & les mettrez à part.

Vous pilerez ensuite de la mie de pain, tout du plus blanc, la grosseur d'un pain d'un sol, avec un peu de lait long-temps pour la bien réduire en pâte : vous mettrez ensuite dans le mortier la pâte d'amandes avec celle de pain, & y ajoûterez dix jaûnes d'œufs, desquels vous aurez ôtez les germes, & vous pilerez bien le tout ensemble y versant peu à peu du lait en remuant toûjours & délaiant la pâte : vous y mettrez ainsi trois chopines de lait, vous verserez le tout dans un chaudron & le mettrez sur le feu la faisant bien bouillir, vous ne cesserez de la remuer ou tourner avec une cuiller jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Elle ne sera guéres moins d'une heure à cuire, & vous connoîtrez la cuisson en ce qu'elle s'épaissira.

Maniere de purger les Peaux d'Evantails & les parfumer aux fleurs.

Il faut couper les peaux de cannepin un peu plus grandes que l'on ne veut qu'elles demeurent, à cause qu'il les faut piquer autour des moules, comme vous verrez ci-après ; ensuite vous les laverez dans de l'eau commune tant de fois que l'eau demeure nette, puis vous les laisserez tremper jusqu'au lendemain, vous les exprimerez & les étendrez sur des cordes, & étant séches vous les laverez dans de l'eau de fleurs d'orange & les y laisserez tremper jusqu'au lendemain que vous les tirerez de l'eau sans les trop exprimer, & les étendrez derechef sur des cordes, vous aurez soin de les détirer à mesure qu'elles sécheront, parce qu'il faut qu'elles se trouvent séches & détirées en même-temps, car autrement on seroit en danger de les déchirer ou de les gâter : ensuite il faudra les colorer des couleurs que vous voudrez par les deux côtés avec une éponge, puis les étendrez sur les moules & les mettrez sécher à l'air.

Les moules à éventails sont des planchettes de l'épaisseur de deux écus, taillées en éventails, qui ont des pointes d'éguilles

tout autour, par le moyen desquelles on étend l'éventail : il faut prendre garde que le côté de la chair soit toûjours en dehors.

Lorsque vos peaux d'éventails seront séches vous les chargerez de composition, telle que vous voudrez la choisir dans celles à charger gands ou peaux, du côté de la chair seulement, pendant qu'elles sont étenduës sur les moules, & étant séches pour lors, vous les releverez pour leur donner les fleurs.

Lorsque vous aurez dessein de parfumer ces peaux aux fleurs, il faudra choisir les compositions dans lesquelles il y a le plus de civette pour les charger ; sinon vous vous servirez des autres.

Vos évantails étant préparés commedessus, vous vous servirez d'une caisse dans laquelle vous mettrez un lit de peaux, continuant ainsi jusqu'à ce que toutes vos peaux soient en fleurs : si vous avez les fleurs en abondance vous les renouvellerez au bout de douze heures, sinon le lendemain à pareille heure, & leur aïant donné les fleurs cinq ou six fois, elles seront faites. Il faut se servir de fleurs d'orange, ce sont les meilleures à cet usage.

Maniere de purger & parfumer toutes ſortes de grandes peaux.

Vous choiſirez des peaux telles que vous voudrez, ſoit de chamois ou de moutons, agneaux, chevreaux ou de chiens, qui n'aïent pas été apprêtées avec des jaunes d'œufs; car d'ordinaire les peaux ſont apprêtées ainſi pour les rendre moëleuſes, & cela eſt contraire au parfum; il faut auſſi qu'elles ſoient parées.

Il faudra tout ainſi qu'aux peaux d'éventails, les laver dans de l'eau commune tant de fois que l'eau demeure nette, puis les laiſſer tremper un jour, & les aïant retirées de l'eau, les bien exprimer & les mettre ſécher ſur des cordes, enſuite les bien frotter & amolir, & les mettrez après tremper dans de l'eau de fleurs d'orange pendant vingt-quatre heures, puis les retirer de l'eau ſans les trop exprimer, & les mettre ſécher; & pour lors étant ſéches vous les frotterez & les ouvrirez bien, puis vous les mettrez en couleur de celle qu'il vous plaira choiſir à la fin de ce Traité; & étant colorées vous les chargerez de telle compoſition que vous voudrez choiſir avant que de leur donner les fleurs, ou bien vous vous contenterez

de les parfumer aux fleurs ſeulement, de la maniére qui ſuit.

Vos peaux étant préparées comme je viens de le dire, vous prendrez une caiſſe grande à proportion de ce que vous aurez de peaux, & vous ferez un lit de fleurs & un lit de peaux, continuant de même juſqu'à ce que vous ayez tout employé. Vous laiſſerez vos peaux dans les fleurs pendant vingt-quatre heures, puis vous les retirerez d'avec les fleurs, & les étendrez ſur des cordes environ une heure, pour deſſécher l'humidité que les fleurs leur pourront avoir donnée, enſuite vous les ouvrirez bien & les remettrez en fleurs comme la premiere fois; vous ferez ainſi pendant cinq ou ſix jours, & elles ſeront faites.

Maniere de préparer & parfumer les gands.

Lors que les peaux ſont lavées & purgées, comme il eſt enſeigné ci-devant, il faut faire tailler & coudre les gands, & cela étant fait les colorer de la couleur que l'on veut, ainſi que vous trouverez à la fin de ce Traité; enſuite ſi l'on veut les charger de quelque legére compoſition, il faut le faire avant que de leur

donner les fleurs de la maniere que vous trouverez dans les articles suivans ; & ayant été ainsi préparés, vous les mettrez en fleurs dans une caisse, vous servant à cet effet de fleurs que vous voudrez, faisant un lit de gands & un lit de fleurs : vous continuerez ainsi jusqu'à ce que vous ayez tout employé, & les ayant ainsi laissé dans les fleurs du matin au soir, ou tout au plus vingt-quatre heures, vous les retirerez des fleurs, & les mettrez à l'air sur des cordes pendant une heure pour dessécher l'humidité des fleurs ; puis vous les frotterez & ouvrirez bien & les retournerez & les remettrez en fleurs fraîches par l'envers ; vous continuerez ainsi à leur donner les fleurs par l'endroit & par l'envers pendant quatre ou cinq jours, puis vous les frotterez & redresserez, & ils seront faits. Il faudra donner aussi les fleurs une fois ou deux au papier dans lequel vous les pilerez, afin qu'il n'en diminuë pas l'odeur.

A l'égard des gands ou peaux que vous chargerez de quelque composition de conséquence, comme vous en trouverez dans la suite, qui sont faites d'ambre, de musc & de civette ; cela est suffisant pour donner une très-bonne odeur sans y employer des fleurs.

Composition pour charger les gands ou peaux avant que de les mettre en fleurs.

Vous broyerez sur le marbre avec une petite molette un gros de civette avec un filet d'essence de fleurs d'orange, ou autres fleurs, faite d'huile de ben, & les aïant bien mêlez ensemble, vous y ajoûterez un peu d'eau de mille-fleurs, ensuite vous broyerez à part gros comme une noisette de gomme adragant, qui aura été détrempée avec de l'eau de fleurs d'orange, puis après vous broyerez votre civette & votre gomme ensemble, y ajoûtant peu à peu de l'eau de mille-fleurs; vous continuerez ainsi jusqu'à ce que vous ayez bien incorporé le tout ensemble; pour lors mettrez votre composition dans le mortier, & augmenterez l'eau en la remuant avec le pilon jusqu'à la quantité d'un poisson, qui est la moitié d'un demi septier; puis vous chargerez vos gands ou peaux bien également de cette composition avec une éponge, & les mettrez sécher à l'air sur des cordes, & étant secs vous les frotterez & les ouvrirez, & leur donnerez les fleurs comme je l'ai dit ci-devant.

Composition musquée.

Vous broyerez sur le marbre deux gros de musc avec un filet d'essence de fleurs comme ci-devant, & étant bien broyés, les rangerez sur un coin du marbre, ensuite vous broyerez un demi-gros de civette avec un filet de la même essence, & la mettrez aussi à part; puis vous broyerez gros comme une noix de gomme adragant qui aura été détrempée avec de l'eau de mille-fleurs, ajoûtant un filet d'essence d'ambre, vous broyerez ensuite le tout ensemble, y ajoûtant peu à peu de l'eau de mille-fleurs; & lors que la composition sera bien incorporée avec l'eau, vous la mettrez dans le mortier, & augmenterez l'eau en remuant avec le pilon jusqu'à la consistence d'un demi-septier, & en chargerez vos gands ou peaux, & les mettrez sécher.

Autre maniere.

Vous broyerez sur le marbre demi gros de civette avec un filet d'essence de fleurs comme ci-dessus, & étant broyée la rangerez sur un coin du marbre, ensuite vous broyerez un gros de musc avec un filet de la même essence, & le rangerez aussi à part,

puis vous broyerez gros comme une petite noix de gomme adragant qui aura été détrempée avec de l'eau de mille-fleurs, après vous rassemblerez vos trois drogues & les broyerez ensemble, y ajoûtant peu à peu de l'eau de mille-fleurs, & lors que la composition aura été broyée pour pouvoir facilement s'incorporer avec l'eau, vous la mettrez dans le mortier, y augmentant l'eau jusqu'à la quantité d'un demi-septier : ensuite vous chargerez vos gands ou peaux avec une éponge & les mettrez sécher, & étant secs vous les frotterez, & les ouvrirez & redresserez, & ils seront faits.

Composition à l'Ambrette.

Vous broyerez sur le marbre demi-gros de civette avec un filet d'essence de fleurs d'orange ou autre, & étant broyé le rangerez sur un coin du marbre : ensuite vous broyerez gros comme une petite noix de gomme adragant qui aura été détrempée avec de l'eau de fleurs d'orange, puis après vous broyerez le tout ensemble afin de les mêler : puis vous ferez chaufer le petit mortier & vous délayerez par sa chaleur un gros d'ambre, y ajoûtant un petit filet d'eau de fleurs d'orange que vous

augmenterez peu à peu jusqu'à la quantité d'un poisson, puis vous broyerez de nouveau votre civette avec un peu d'eau de fleurs d'orange, & étant bien incorporée avec l'eau, vous mêlerez le tout ensemble dans le mortier, & augmenterez l'eau jusqu'à ce que votre composition fasse en tout la quantité d'un demi-septier, vous en chargerez vos gands ou peaux avec une éponge, & vous les mettrez sécher à l'air.

Composition de Rome.

Vous broyerez sur le marbre un gros d'ambre avec un filet d'essence de fleurs, si bien qu'il n'y reste point de grumelots, puis vous le rangerez à un coin du marbre : vous broyerez de même un demi-gros de musc, & le mettrez encore à part : vous broyerez aussi dix-huit grains de civette & la mettrez aussi à part : vous broyerez de plus gros comme une petite noix de gomme adragant, qui aura été détrempée avec de l'eau de fleurs d'orange, dans laquelle vous aurez versé un filet d'essence d'ambre ; après vous rassemblerez toutes vos drogues & les broyerez toutes ensemble, y ajoûtant peu à peu de l'eau de fleurs d'orange ; & lors que l'eau se pourra bien incorporer avec

la compoſition, vous la mettrez dans le mortier, y ajoûtant de la même eau juſqu'à la conſiſtence d'un demi-ſeptier, & vous en chargerez vos gands ou peaux que vous mettrez enſuite ſécher.

Autre maniere.

Vous broyerez ſur le marbre un demi-gros de muſc avec un filet d'eau de mille-fleurs, & l'eau étant bien mêlée vous le rangerez à part : vous broyerez enſuite gros comme une noiſette de gomme adragant, qui aura été détrempée avec de l'eau de fleurs d'orange, vous broyerez après le muſc & la gomme enſemble, y ajoûtant peu à peu de l'eau de fleurs d'orange, & l'eau étant bien incorporée vous ferez ce qui ſuit.

Vous ferez chaufer le petit mortier & ferez fondre par ſa chaleur un gros d'ambre, que vous délayerez avec un filet d'eſſence d'ambre, & étant bien fondu & délayé, vous y ajoûterez un peu d'eau de mille-fleurs : enſuite vous mettrez votre muſc avec l'ambre dans le mortier, & vous le mêlerez bien enſemble avec le pilon, y ajoûtant une cuillerée d'eau de gaume arabic, & augmenterez cette compoſition avec de l'eau de fleurs d'orange,

jusqu'à la quantité d'un demi-septier, & lors que vous en voudrez charger vos peaux & gands, vous poserez votre mortier sur un réchaud de feu pour la tenir tiéde, & en userez comme à l'ordinaire.

Pointe d'Espagne.

Vous broyerez sur le marbre dix-huit grains de civette avec un filet d'eau de mille-fleurs, & les rangerez sur un coin du marbre, ensuite vous broyerez gros comme une noisette de gomme adragant qui aura été détrempée avec de l'eau de mille-fleurs jusqu'à la quantité d'un poisson : vous chargerez vos peaux ou gands de cette composition, & vous les mettrez ensuite sécher; & étant secs vous les frotterez & les ouvrirez bien, puis vous ferez ce qui suit.

Vous broyerez sur le marbre un gros de musc avec un filet d'eau de mille-fleurs, & étant bien broyé, & l'eau bien incorporée, vous le laisserez à part : vous ferez chaufer le petit mortier, & ferez fondre à la chaleur deux gros d'ambre, y ajoûtant un filet d'eau de mille-fleurs pour le délayer, & étant fondu & mêlé avec cette eau, vous y ajoûterez le musc que vous aurez broyé, & vous mêlerez bien le tout en-

ſemble avec le pilon, y ajoûtant un filet d'eſſence de girofle & vous augmenterez cette compoſition avec de la même eau de mille-fleurs, juſqu'à la quantité d'un demi-ſeptier, y mettant de plus deux cuillerées d'eau de gomme arabic, & pour employer cette compoſition vous mettrez le mortier dans lequel elle ſera ſur un réchaud de feu afin de la tenir tiede pour en charger vos gands ou peaux.

Gands ou peaux chargez d'ambre.

Vous broyerez ſur le marbre dix-huit grains de civette avec un filet d'eau de fleurs d'orange, & la mettrez à part, puis vous broyerez gros comme une noiſette de gomme adragant qui a été détrempée avec de l'eau de fleurs d'orange : enſuite vous broyerez la civette & la gomme enſemble, y ajoûtant de l'eau peu à peu juſqu'à la quantité d'un poiſſon, & vous en chargerez vos peaux ou gands avec une éponge & les mettrez ſécher : & étant ſecs les frotterez & les ouvrirez, puis vous ferez ce qui ſuit.

Vous ferez chauffer le petit mortier bien chaud & vous ferez fondre à ſa chaleur deux gros d'ambre, y ajoûtant un filet d'eau de fleurs d'orange dans laquelle

vous aurez auparavant mis un filet d'essence d'ambre, & votre ambre étant fondu, vous augmenterez peu à peu votre composition avec de l'eau de fleurs d'orange, en la remuant avec le pilon jusqu'à la quantité d'un poisson, y mettant de plus deux cuillerées d'eau de gomme arabic: & le tout étant mêlé, vous mettrez votre mortier sur un rechaud de feu pour employer votre composition tiede, de laquelle vous chargerez vos gands ou peaux avec une éponge, & les mettrez sécher.

Lors que vos gands ou peaux ont été chargez de l'une des susdites compositions, il faut les mettre sécher sur des cordes, & étant bien secs il les faut frotter, & ensuite les ouvrir avec les bâtons, & les redresser & les serrer. Mais à l'égard des gands de chien & ceux de chevreau, que l'on nomme ordinairement façon de chien, il est nécessaire de les humecter par le dedans, c'est ce qu'on appelle lavez; il faut après que la composition est séche & qu'ils ont été frottez & ouverts, les retourner & frotter l'envers de la composition suivante,

Ocaigne pour les gands.

Vous broyerez sur le marbre une once

d'essence de fleur d'orange ou de jasmin avec deux gros d'essence d'ambre, & deux grains de civette jusqu'à ce qu'ils soient bien mêlez ensemble: & ensuite vous en frotterez l'envers de vos gands avec une éponge bien également: puis vous les mettrez un peu sécher à l'air & les redresserez, & ils seront faits.

Vous remarquerez que le dernier parfum que l'on donne & qui est le plus nécessaire à toutes sortes de choses que l'on veut conserver, c'est celui de sécher au feu toutes les feuilles de papier desquelles on se sert pour plier; car quoi qu'elles paroissent séches, elles ont toûjours de l'humidité.

Maniere de mettre les peaux & gands en couleur.

Vous broyerez sur le marbre les couleurs que vous aurez choisies avec un peu d'huile de ben, autrement de l'essence de jasmin ou de fleurs d'orange, & les ayant bien broyées vous y ajoûterez de l'eau de fleurs d'orange, peu à peu en continuant à broyer pour les bien incorporer ensemble; ce qui étant fait vous rangerez votre couleur sur un coin de marbre, & vous broyerez autant de gomme adragant qu'il y aura de couleur; la gomme aura été détrempée

avec de l'eau de fleurs d'orange, & l'ayant bien broyée vous aſſemblerez la gomme & la couleur, & vous les broyerez enſemble : puis vous y ajoûterez peu à peu de l'eau de fleurs d'orange. Vous mettrez enſuite le tout dans une terrine & vous augmenterez l'eau à votre diſcretion, vous ferez en ſorte qu'elle ne ſoit pas trop épaiſſe, puis vous en chargerez vos gands ou peaux avec des broſſes & enſuite les mettrez ſécher à l'air, & étant ſecs vous les frotterez & les ouvrirez bien avec les bâtons. Vous broyerez enſuite de la gomme adragant avec un petit morceau de la même couleur dont vous vous ſerez ſervi pour faire votre couleur de gands. Il faut que cette gomme ſoit détrempée avec de l'eau de fleurs d'orange & qu'elle ſoit claire, puis vous frotterez vos gands ou peaux de cette gomme bien légerement & vous les remettrez ſécher, cela fait que la couleur ne ſe détache pas des gands, & étant ſecs, pour lors vous les frotterez & les redreſſerez, & cela ſera fait.

Mélange des couleurs.

Iſabelle vif

Beaucoup de blanc, la moitié d'autant de

de jaune, & les deux tiers de jaune & de rouge.

Isabelle pâle.

Beaucoup de blanc, moitié d'autant de jaune, & la moitié d'autant de rouge.

Couleur de noisette.

Terre d'ombre brûlée, un peu de jaune, peu de blanc, & fort peu de rouge.

Noisette claire.

Terre d'ombre brûlée, presque autant de jaune, un peu de blanc, & autant de rouge.

Noisette brunâtre.

Terre d'ombre brûlée, un peu de pierre noire, un peu de jaune, un peu de rouge.

Couleur d'ambre.

Beaucoup de jaune, un peu de blanc, peu de rouge.

Couleur d'or.

Beaucoup de jaune, un peu plus de rouge.

Couleur de chair.

Un peu de jaune, un peu de blanc, un peu plus de rouge que de jaune.

Couleur de paille.

Beaucoup de jaune, fort peu de blanc, fort peu de rouge, & beaucoup de gomme.

Couleur brune.

Terre d'ombre brûlée, beaucoup de pierre noire, un peu de noir, & un peu de rouge.

Brun clair.

Terre d'ombre brûlée, un peu de pierre noire, un peu de rouge.

Couleur de musc.

Terre d'ombre brûlée, bien peu de pierre noire, un peu de rouge, un peu de blanc.

Couleur de Frangipanne.

Peu de terre d'ombre, deux fois autant de rouge, & trois fois autant de jaune.

Frangipanne claire.

Peu de terre d'ombre, beaucoup de jaude, peu de blanc,& presque autant de rouge que de jaune.

Couleur d'olive.

Terre d'ombre sans brûler, peu de jaune, le quart de rouge & de jaune.

Couleur de bois.

Beaucoup de jaune, un peu de blanc, peu de terre d'ombre, & la moitié d'autant de rouge que de jaune.

Sur les pommades parfumées aux fleurs.

Les pommades en odeur de fleurs ne sont pas propres au visage, elles ne le sont qu'aux cheveux, elles ne sont plus en regne si fort qu'elles l'ont été, car on a trouvé plus de commodité aux huiles ; mais si les huiles sont commodes pour les perruques, les pommades sont nécessaires pour décrasser les têtes des femmes, & en même tems pour nourrir les cheveux, ainsi elles sont toujours de service. Il est nécessaire

pour leur bien faire prendre l'odeur des fleurs de bien purger dans l'eau la panne de quoi elle est faite.

Pommade parfumée aux fleurs.

Vous prendrez la quantité que vous voudrez de panne de porc & vous la mettrez tremper dans l'eau tout en morceau comme elle est tirée du porc, & la changerez d'eau de trois en trois heures pendant quatre jours, mais vous aurez soin pendant les deux derniers jours de la paîtrir dans l'eau avec une cuiller à chaque fois que vous la voudrez changer d'eau : ensuite vous la retirerez de l'eau, & l'égouterez bien: & vous la mettrez fondre doucement sur le feu dans un pot de terre neuf vernissé, la remuant doucement afin qu'elle ne grille pas : & étant toute fondue, vous verserez votre pommade dans un bassin plein d'eau, remuant toujours l'eau & la pommade ensemble avec une spatule, sans discontinuer jusqu'à ce qu'elle soit tout-à-fait réfroidie & congelée dans l'eau. Pour lors vous verserez l'eau dehors & continuerez à battre & remuer votre pommade, qui peu à peu rendra toute l'eau qui y sera mêlée, & enfin jusqu'à ce qu'il n'y en reste plus : puis vous

laiſſerez repoſer votre pommade quelques heures, & vous ferez ce qui ſuit.

Vous appareillerez des plats d'étain ou autres deux à deux de pareille grandeur, enſuite vous étendrez votre pommade dans chaque plat de l'épaiſſeur d'un doigt, & dans l'un vous y ſemerez les fleurs dont vous voudrez donner l'odeur, en ſorte qu'il y en ait par-tout également & le couvrirez de ſon pareil. Ainſi les fleurs ne ſeront point preſſées & donneront l'odeur à tous les deux.

Vous y laiſſerez les fleurs du matin au ſoir, ou ſi elles ne vous ſont pas communes, vous les y laiſſerez vingt-quatre heures, & vous les retirerez & releverez votre pommade, & la mêlerez un peu ; enſuite vous l'étendrez de nouveau & remettrez des fleurs fraîches comme la premiere fois : vous continuerez ainſi pendant quelques jours le matin, juſqu'à ce que vous la trouviez aſſez forte d'odeur, & elle ſera faite. Il la faudra ſerrer dans des pots de verre.

Il n'y a que la pommade de jaſmin, fleurs d'orange, & tubereuſe, qui ſe puiſſe faire bonne & qui ſe puiſſe garder, les autres fleurs ſont trop foibles pour y donner une odeur qui dure long-tems.

Pommade pour rafraîchir le teint, & ôter les rougeurs du visage.

Prenez une demi-livre de panne de porc mâle, & la mettez tremper dans l'eau pendant plusieurs jours, la changeant souvent d'eau, comme il est expliqué à l'article ci-devant, & lorsque par ce moyen vous aurez bien fait blanchir cette panne, vous la mettrez dans un pot de terre neuf vernissé, avec deux pommes de renettes, coupées par morceaux sans peler, & une once des quatre semences froides pilées, vous mettrez le pot devant le feu,& ferez cuire ladite pommade l'espace d'un quart d'heure : ensuite vous la retirerez du feu, & vous y mêlerez une once d'huile d'amandes douces,puis vous la passerez par un linge bien serré,& laisserez tomber la coulature en eau claire : vous remuerez la pommade & l'eau avec une spatule de bois, jusqu'à ce qu'elle soit prise & congelée dans l'eau, puis vous verserez l'eau & remuerez encore la pommade, pour en faire sortir toute l'eau qui y sera restée, & elle sera faite.

Autre pommade pour le visage très-bonne.

Vous prendrez quatre onces de panne de

porc mâle, que vous ferez blanchir en la faiſant tremper pluſieurs jours, & la changeant ſouvent d'eau, comme j'ai dit ci-devant, & étant bien blanche, vous verſerez l'eau & l'égouterez bien, & la mettrez à part.

Vous mettrez enſuite pour un ſol de cire vierge, & pour deux ſols de nature de baleine, & deux onces d'huile d'amandes douces fondre enſemble dans une terrine ſur la cendre chaude, ſans les faire bouillir, & pendant qu'ils fondront vous les remuerez avec une ſpatule de bois pour les bien incorporer enſemble, puis vous ferez fondre doucement la panne de porc mâle que vous aurez préparé, & vous la verſerez dans la ſuſdite compoſition; vous les mêlerez bien enſemble avec la ſpatule, puis vous verſerez le tout dans un vaiſſeau plein d'eau: vous remuerez la pommade & l'eau avec la ſpatule, juſqu'à ce que la pommade ſoit priſe & congelée: pour lors vous la changerez d'eau tant de fois en continuant à la battre avec la ſpatule, qu'elle demeure bien blanche, & elle ſera faite.

Autre pommade très-fine pour le viſage.

Vous prendrez deux onces d'huile d'amandes douces tirée ſans feu, demi-once

de cire vierge, pour quatre ſols de nature de baleine, vous mettrez fondre le tout enſemble dans un plat de terre neuf verniſſé, ſur un rechaud dans lequel il y aura ſeulement de la cendre chaude, & vous remuerez doucement la cire avec une ſpatule de bois, pour bien mêler & incorporer le tout enſemble; vous ôterez enſuite votre compoſition de deſſus le feu & vous y verſerez peu à peu de l'eau bien claire, en battant votre compoſition avec la ſpatule, & vous continuerez ainſi juſqu'à ce que le plat ſoit plein & la pommade priſe & congelée dans l'eau, car il faut qu'elle nage à grande eau, & l'ayant ainſi battue dans cette premiere eau aſſez long-tems, vous la verſerez & en remettrez de nouvelle en la battant toûjours juſqu'à ce qu'elle demeure bien blanche : pour lors elle nagera ſur l'eau. Vous la retirerez avec la ſpatule & la battrez ſans eau juſqu'à ce qu'elle ſoit blanche en perfection : & lors que l'eau ſera ſortie de la pommade, vous y mêlerez gros comme une petite noix de borax paſſé bien fin, & pour quinze ſols de ſemence de perle fine en poudre bien fine auſſi, & le tout étant bien mêlé, elle ſera faite.

Pommade pour les lévres.

Vous prendrez quatre onces de beurre

frais

frais, & du meilleur, & une once de cire vierge : vous les mettrez fondre ensemble, & étant fondus vous y jetterez les grains d'une grappe de raisin noir : vous ferez bouillir le tout un quart d'heure ; pendant ce tems vous écraserez les grains de raisin avec une cuiller, ensuite vous passerez votre pommade par un linge assez fin, afin de retirer le raisin : vous remettrez votre pommade sur le feu & vous verserez deux cuillerées d'eau de fleur d'orange, & vous la ferez encore bouillir un bouillon, puis vous écraserez dans une écuelle gros comme une féve d'orcanette, que vous délayerez avec un peu d'eau de fleurs d'orange & le verserez dans votre pommade, & la mêlerez bien avec la cuiller, & la retirerez du feu, & elle sera faite; & lors qu'elle sera refroidie, vous la mettrez dans des pots ou boëtes.

Cette pommade se garde deux ans toûjours bonne, & est très-souveraine pour guérir les lèvres fendues & jarsées, & elle est d'une très-belle coûleur.

Pommade excellente pour les lévres.

Prenez de l'huile d'amandes douces, une once ; mettez-là sur le feu avec environ une dragme ou un peu davantage de suif

de mouton fraîchement tué, & de l'orcanette rapé pour lui donner couleur; faites-les cuire quelque tems ensemble; & quand la pommade sera faite, on peut si l'on veut, au lieu d'huile d'amandes douces, prendre de l'huile de jasmin ou d'autres fleurs si l'on veut lui donner bonne odeur; il faut que l'huile d'amandes douces soit tirée sans feu.

Sur les poudres á poudrer les cheveux.

Toutes les poudres blanches sont faites d'amidon, qui sort du bled après que la farine en est tirée, & il n'y a pas plus d'apprêt à l'amidon pour la poudre de haut prix, que pour celle de bas prix; il ne s'agit que de le piler & le passer bien fin au tamis. Il est seulement nécessaire de s'y rendre sujet quand on le parfume aux fleurs, parce que cela dépend de la bonté de la poudre, & particuliérement à celle de fleurs d'orange, & à celle de roses commune; parce que si on est plus long-tems à la remuer qu'il n'est marqué dans son lieu, cette poudre sera en danger d'être gâtée, d'autant qu'elle s'échauffera d'une maniére qu'à peine on y pourra souffrir la main. Les fleurs seront réduites en fumier, & rendront l'amidon toute moite

& en pelotte, & sentira le pourri; cependant s'il arrivoit qu'elles fussent gâtées, il y faudroit remedier promptement de la maniére qui suit. Il faudroit la remuer par-tout, défaisant avec les mains toutes les mottes qui se seroient faites, & sasser à l'instant toutes les fleurs & en remettre de fraîches, & les remuer de trois en trois heures, & elle se racommodera. Il n'y a pas de danger aux autres fleurs, parce qu'elles ne s'échauffent point, mais il faut toûjours en avoir soin, & n'y laisser les fleurs que le tems qui est marqué dans leurs articles. Il faut aussi sçavoir que toutes les fleurs ne sont pas capables de communiquer leur odeur à la poudre, & qu'il n'y a que les fleurs d'orange, le jasmin, les roses communes, les roses musquées & la jonquille. Car toutes les autres fleurs ont l'odeur trop foible, & quoique la tubereuse semble avoir l'odeur assez forte, néanmoins sa qualité ne permet point cela, & en un mot il est inutile de s'en servir pour les poudres.

La poudre de Chypre est faite de mousse de chêne, la poudre de violette est faite de racine d'iris, & celle de franchipane est faite moitié poudre de Chypre & moitié amidon: il faut que ces sortes de poudre soient faites l'Eté; autrement

elles ſont difficiles à faire à cauſe de l'humidité, & il les faut ſerrer dans un lieu ſec. J'avertis que la mouſſe de chêne de laquelle on fait la poudre de Chypre, n'eſt pas celle qui croit aux pieds des arbres, & qui eſt verte, & reſſemble à de la frange, mais celle qui croît ſur les branches des vieux chênes ; elle eſt blanche & faite en feüille.

De l'Amidon.

L'amidon duquel on ſe ſert pour faire les poudres à poudrer les cheveux, n'eſt pas celui qui ſert à faire l'empois, il y a cette difference que celui pour les poudres eſt extrêmement ſec ; & ainſi le plus blanc eſt le plus ſec & le meilleur.

Poudre de roſes communes.

Dans une caiſſe où il y aura vingt livres de poudre d'amidon, vous y mettrez une livre de feuilles de roſes, que vous mêlerez bien avec la main, en ſorte qu'il y en ait par-tout, de quatre en quatre heures vous ne manquerez pas de la bien remuer, afin que les fleurs ne s'échauffent point ; & le lendemain à pareille heure que vous les aurez miſes, vous les ſaſſe-

rez, & vous en remettrez d'autres en pareille quantité, & ainſi de même juſqu'à trois fois, pendant lequel tems vous laiſſerez la caiſſe ouverte depuis la premiére fois que vous y aurez mis les fleurs juſqu'à ce qu'il n'y en ait plus, & la poudre ſera faite.

Poudre de roſes muſquées.

Comme l'on n'a pas les roſes muſquées en abondance comme les communes, il ne faut prendre du corps de poudre qu'à l'équipolent de ce qu'on a de fleurs, & faire en ſorte qu'il y en ait par-tout, & laiſſer les fleurs dans ladite poudre vingt-quatre heures : au bout duquel tems il faudra ſaſſer les fleurs, & en remettre de fraîches, & ainſi faire juſqu'à trois fois. Il n'eſt point neceſſaire de remuer les fleurs, parce qu'elles ne s'échauffent point. La caiſſe doit demeurer fermée.

Poudre de fleurs d'orange.

Dans une caiſſe où il y aura vingt-cinq livres de poudre d'amidon, vous y mêlerez une livre de fleurs d'orange, vous ferez en ſorte qu'elles ſoient également miſes par-tout, & vous aurez ſoin de la

remuer au moins deux fois le jour pour empêcher qu'elles ne s'échauffent, & au bout de vingt-quatre heures vous sasserez, & en remettrez de fraîches en même quantité, & vous ferez ainsi pendant trois jours. Si l'odeur ne vous en paroît pas assez forte, vous en pourrez remettre encore une fois, & elle sera faite. Il faut toûjours tenir la caisse fermée, aussi-bien quand les fleurs y sont, comme lorsqu'elles n'y sont plus.

Poudre de jasmin.

Dans une caisse où il y aura vingt livres de poudre d'amidon vous y mêlerez un millier de jasmin bien également, faisant un lit de poudre & un lit de fleurs, & vous laisserez ainsi vos fleurs l'espace de vingt-quatre heures sans les remuer, car le jasmin ne s'échauffe pas. Ensuite vous sasserez vos fleurs, & en remettrez de fraîches en même quantité; vous continuerez ainsi l'espace de trois jours, & elle sera faite : si vous souhaitez que l'odeur en soit plus forte, vous y remettrez des fleurs encore une fois.



Poudre de jonquille.

Vous en uſerez pour la compoſition de cette poudre, comme à la poudre de roſes muſquées. Selon la quantité que vous aurez de fleurs vous prendrez de la poudre, en ſorte qu'il y ait des fleurs par-toute ladite poudre, ſans être pourtant trop confuſes, & les ayant laiſſées vingt-quatre heures, ſaſſez vos fleurs & en remettez de fraîches, vous ferez ainſi l'eſpace de trois jours, & elle ſera faite.

Poudre d'ambrette.

Prenez cinq livres de poudre de jaſmin, & cinq livres de poudre de roſes muſquées, & les mêlez enſemble. Enſuite empliſſez un ſas de cette poudre : verſez dedans deux gros d'eſſence d'ambre & la mêlez, puis ſaſſez votre poudre à la réſerve des grumelots que l'eſſence aura formez : remettez-y les grumelots de la ſuſdite poudre, & continuez à ſaſſer juſqu'à ce que vous ayez deſſéché, & paſſé le tout. Puis mêlez bien le tout enſemble, & cela ſera fait.

Quoique les poudres blanches ſoient parfumées aux fleurs, ce n'eſt pas encore

aſſez, il faut faire un parfum comme ci-après, afin de les mettre dans leur perfection, & pour lors il n'y manquera plus rien.

Parfum pour parfumer les autres poudres.

Prenez douze livres de poudre d'ambrette, ou d'autre ſorte ſi vous voulez, enſuite mettez dans le petit mortier un demi-gros de civette, & gros comme une petite noix de ſucre, & les pilez enſemble. Ajoutez-y de cette poudre & la paſſez au ſas; & ce qui vous reſtera de grumelots repilez-les, & les conſommez & paſſez avec de la même poudre, & ayant tout paſſé vous conſommerez de la même maniére un gros de muſc: puis vous mêlerez bien le tout enſemble, & elle ſera faite.

Vous pouvez mêler deux onces de cette poudre de jaſmin ou de fleurs d'orange, cela fait un mélange d'odeurs fort agréable, & aide beaucoup à faire pouſſer les odeurs des fleurs.

Poudre purgée à l'eau-de-vie.

Dans une caiſſe où il y aura dix livres d'amidon en poudre, vous y verſerez une

chopine d'eau-de-vie, & mêlerez bien le tout. Ensuite vous le laisserez sécher, & étant sec, le pilerez & repasserez bien fin par le tamis, & cela sera fait

Poudre de violette ou d'iris.

Il n'y a point d'autre façon à faire que de piler l'iris & le passer au tamis; cette poudre est très-bonne pour les cheveux, & elle sent naturellement la violette, & il n'y en a point d'autre de cette odeur, parce que la fleur n'a pas assez de force.

Poudre de mousse de chesne. autrement dit de Chypre.

Il faut premierement mettre tremper la mousse de chesne dans beaucoup d'eau, l'espace de trois jours au moins, ensuite la retirer de l'eau & la bien exprimer, puis la laver encore par plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau demeure nette, & pour lors vous la retirerez de l'eau & l'exprimerez bien & la mettrez sécher au soleil, & vous aurez soin de la remuer de deux heures en deux heures, à mesure qu'elle séchera, afin qu'elle ne s'échauffe pas, & étant bien séche vous ferez ce qui suit. Pour la mettre en poudre vous emplirez votre

mortier de ladite mousse, & jetterez dessus un verre d'eau & la pilerez ; elle ne manquera pas de se réduire en miettes, ce qui ne se feroit pas si elle n'étoit humectée de la façon, & après l'avoir ainsi réduite, vous la remettrez sécher au soleil, & étant bien séche vous la pilerez aisément au mortier & la passerez au tamis tout le plus fin, & elle sera faite.

La derniere purgation que l'on fait à la poudre de Chypre, c'est de lui donner une fois ou deux des fleurs de jasmin ou de roses musquées tout comme aux autres poudres. Elle ne prend pas pour cela l'odeur des fleurs comme l'amidon, mais cela la rend en état de prendre facilement les autres odeurs qu'on lui veut donner.

Comme on a à Lyon la commodité des Trouilleurs, qui mettent toutes choses en poudre, les personnes de Lyon pourront par ce moyen la faire mettre en poudre sans en avoir la peine, pourvû qu'elle soit auparavant bien purgée & sechée ainsi que je viens de le dire.

Poudre de Frangipane.

Vous prendrez six livres de poudre de fleurs d'orange & six livres de poudre de

mousse de chesne, que vous mêlerez ensemble; puis vous ferez chauffer le cul du petit mortier & le bout de son pilon assez chaud pour griller la salive; vous y verserez une once d'essence d'ambre, & dans le même instant plein la main de la susdite poudre, qve vous mêlerez bien avec le pilon, y ajoûtant de la poudre jusqu'à ce que le mortier soit plein; ensuite vous renverserez votre mortier dans un sas, & vous remettrez encore de la même poudre par-dessus, & la sasserez dans une caisse afin que l'odeur ne s'évente pas, & ce qui restera de grumelots que l'essence aura formez, vous les remettrez dans le mortier, les pilant & mêlant comme auparavant en y ajoûtant de la poudre, & enfin continuerez ainsi jusqu'à ce que le tout soit consommé & passé: puis ferez ce qui suit.

Vous mettrez dans le mortier un demi-gros de civette avec un morceau de sucre, gros comme une noix, vous broyerez votre civette avec le sucre, vous y ajoûterez peu à peu de la poudre, en la mêlant avec le pilon; ensuite vous la renverserez dans un sas & sasserez legérement, puis vous remettrez dans le mortier les grumelots que la civette aura formez; vous les repilerez, y ajoûtant de la poudre comme au-

paravant, & continuerez ainſi juſqu'à ce que le tout ſoit paſſé : puis vous mêlerez bien le tout enſemble & elle ſera faite.

Cette poudre eſt d'une agréable odeur, la couleur en eſt d'un gris cendré, qui convient parfaitement bien à toutes couleurs de cheveux.

Autre maniere.

Vous pouvez mêler de la poudre de Chypre avec de la poudre d'amidon en quantité égale, & leur donner les fleurs comme à la poudre de fleurs d'orange ou de jaſmin, & enſuite quand bon vous ſemble leur donner l'odeur de l'ambre & de la civette comme il eſt enſeigné ci-deſſus & elle ſera très-bonne.

Autre maniere.

Ayant obſervé l'un des deux articles ci-deſſus, ſi vous voulez la rendre muſquée, il faut ſur la même quantité de poudre, au lieu d'y mettre un demi-gros de civette, n'y en mettre que dix-huit grains & y ajoûter un demi-gros de muſc, & le broyer & conſommer avec du ſucre de la même maniere que l'on conſomme la civette, & l'odeur en ſera très-bonne.

Maniere de parfumer la poudre de Chypre comme à Montpellier.

Vous prendrez deux livres de poudre de mouſſe de cheſne toute pure, qui ait été purgée avec les fleurs, comme il eſt dit dans ſon atticle : vous y conſommerez dix-huit grains de civette avec un peu de ſucre, comme il eſt ci-devant enſeigné; enſuite vous y conſommerez un demi-gros de muſc de la même maniere; ce qui étant fait, vous la mettrez dans une boëte bien cloſe : elle ſera d'une odeur admirable ; il n'en faudra que très-peu ſur une perruque ou ſur la tête pour ſentir parfaitement bon.

Groſſe poudre à la Maréchalle.

Vous prendrez une livre d'iris, douze onces de fleurs d'orange ſéches, quatre onces de coriandre, demi-livre de roſes de provin, deux onces de marc d'eau d'ange, une once de calamus, deux onces de ſouchet, demi-once de clou de girofle, vous concaſſerez bien toutes ces drogues dans le mortier l'une après l'autre, & enſuite vous les mêlerez ſi bien enſemble qu'il n'y ait pas plus d'une drogue à un endroit qu'à l'autre, & elle ſera faite.

Autre maniere.

Vous prendrez douze onces d'iris, demi-livre de fleurs d'orange séches, quatre onces de roſes de provin, quatre onces de bois de roſes, une de benjoin, une demi-once d'écorce de citron ſéche, demi-once d'écorce d'orange ſéche, demi-once de marjolaine ſéche, une once de ſouchet, demi-once de calamus, deux gros de canelle, demi-once de clou de girofle, deux onces de bois de ſandal citrin. Vous concaſſerez toutes ces drogues l'une après l'autre dans le mortier, puis vous les mêlerez bien enſemble, & elle ſera faite.

Autre maniere.

Vous prendrez une livre d'iris, demi-livre de fleurs d'orange ſéches, quatre onces de roſes de provin, deux onces de bois de ſandal citrin, une once d'écorce d'orange ſéche, demi-once de marjolaine, demi-once de lavande ſéche, une once de calamus, deux onces de ſouchet, une once de benjoin, demi-once de ſtorax, demi-once de labdanum. Vous concaſſerez toutes ces drogues dans le mortier l'une après l'autre, & enſuite vous les mêlerez bien

ensemble, & elle sera faite. On peut ajoûter si l'on veut dans ces poudres des bois de senteur.

Pot pourri pour faire des sachets.

Vous prendrez deux onces de roses communes éfeuillées, une livre & demie de lavande de laquelle vous ne prendrez que la graine, douze onces de marjolaine de laquelle vous ne prendrez que les feuilles, six onces de thin, duquel vous prendrez aussi les feuilles, quatre onces de feuilles de myrthe; quatre onces de mélilot duquel vous prendrez aussi les feuilles; une once de feuilles de romarin, une once de feuilles de laurier, deux onces de clou de girofle à moitié pilé, une livre de feuilles de roses muscades, le plus de fleurs d'orange que vous pourrez, des feuilles d'œillet de même quantité que de fleurs d'orange, vous mettrez le tout dans un pot, faisant une couche de fleurs & une couche de sel, vous ferez ainsi jusqu'à ce que le pot soit rempli de tout ce qui est ci-dessus nommé; vous le boucherez bien & le remuerez avec un bâton de deux jours l'un, le mettant pendant la chaleur de l'Eté au soleil: il faut avoir soin de la pluye & du serein; & au bout d'un an on

fait des ſachets; y ajoûtant à diſcretion de la poudre de Chypre parfumée.

Boutons de roſes.

Vous prendrez telle quantité de boutons de roſes que vous voudrez, les plus fermez, vous arracherez les boutons verts, & vous mettrez à la place de chacun un clou de girofle, les mettrez ſécher au ſoleil entre deux papiers, ils ſeront propres à mettre dans les ſachets & dans les poudres dont ils ſont composez.

Vous pouvez auſſi les expoſer au ſoleil dans un vaiſſeau de terre couvert de papier, & les arroſer les premiers jours de bonne eau d'ange,& étant ſecs vous vous en ſervirez comme ci-deſſus.

Fleurs d'orange ſéches.

Vous mettrez la quantité que vous voudrez de fleurs d'orange ſécher au ſoleil entre deux papiers bien clos tout autour,& étant ſéches les garderez pour vous en ſervir au beſoin.

Sachets de ſenteur.

Vous Prendrez telle étoffe de ſoye qu'il vous

vous plaira, taffetas ou autre, & vous ferez vos ſachets de la largeur de demi-tiers en quarré, & vous les couſerez tout autour à la réſerve d'environ quatre doigts par où vous ferez entrer douze onces ou environ de groſſe poudre à la Maréchalle, telle que vous la voudrez choiſir, & vous acheverez de coudre vos ſachets, & ils ſeront faits. Lors qu'au bout du tems l'odeur des ſachets ſera diminuée, tirez-en la poudre & faites-la piler dans le mortier, & la remettez dans vos ſachets, & elle aura l'odeur comme la premiere fois.

Autre maniere.

Vous taillerez votre étoffe comme ci-deſſus, & ſur la moitié de ladite étoffe vous ſemerez de la groſſe poudre à la Maréchalle, puis vous y mettrez deſſus un lit de coton parfumé épais d'un pouce, & vous jetterez ſur le coton de la même poudre; vous renverſerez enſuite l'autre moitié d'étoffe par-deſſus le tout, & le couſerez tout autour ſans le remuer, puis vous le piquerez en matelats, & cela ſera fait. Vous pourrez orner les quatre coins de houpes ou de faveurs.



Sachets pour porter ſur ſoi.

Vous prendrez de l'étoffe de ſoye un peu jolie, & vous ferez vos ſachets de la grandeur de quatre doigts, un peu plus longs que larges, vous frotterez enſuite l'envers de l'étoffe avec un peu de civette aſſez légerement, puis vous les emplirez de groſſe poudre à la maréchalle, de celle que vous voudrez choiſir, à laquelle vous ajoûterez un peu de clou de girofle & un peu de bois de ſendal citrain bien pilés, parce que cela réveille bien l'odeur & la change. Vos ſachets étant remplis vous acheverez de les coudre, & les ornerez tout autour de faveurs par boüillons d'une couleur convenable à l'étoffe, & ils ſeront faits.

Autre maniere.

Vous ferez vos ſachets de la grandeur de quatre doigts, & de ſi belle étoffe que vous voudrez, avant que de les remplir vous ferez la compoſition ſuivante.

Vous broyerez dans le petit mortier, huit grains de muſc, y ajoûtant un petit filet d'eau de mille-fleurs; vous ajoûterez enſuite quatre grains de civette, que vous broyerez avec le muſc, vous y verſerez

aussi un filet de baume du Perou, & une cuillerée d'eau de mille-fleurs, & ayant bien mêlé le tout ensemble avec le pilon vous en frotterez légerement l'envers de vos sachets, puis vous les emplirez de la composition du pot-pourri, & de poudre de Chypre parfumée mêlés ensemble, & acheverez de clore vos sachets, vous les ornerez tout autour de faveurs comme les précédens.

Autre maniere.

Vous prendrez toute la plus belle étoffe que vous aurez, & vous ferez vos sachets un peu plus grands que les précédens, & lorsqu'ils seront prêts à emplir, vous ferez la composition suivante.

Vous ferez chauffer le cul du petit-mortier & vous ferez fondre par sa chaleur huit grains d'ambre; étant fondus vous y mêlerez quatre grains de civette, en broyant avec le pilon; puis vous y verserez peu à peu deux cuillerées d'eau de mille-fleurs, dans laquelle vous aurez auparavant fait détremper gros comme un pois de gomme arabique; vous frotterez légerement l'envers de vos sachets de cette composition, puis vous les emplirez de poudre de Chypre & de frangipanne parfumée, autant de l'une que de l'autre, dans les-

quelles vous aurez mis plusieurs petits morceaux de vessie de musc, & finirez vos sachets; vous les ornerez de faveurs comme les précédens, & ils seront faits.

Sur les grosses poudres dont on rempli les sachets & toilettes.

Il faut remarquer que toutes ces sortes de compositions, quoique différentes, ont toutes du rapport les unes avec les autres, parce qu'elles sont presque toutes d'odeurs fortes, & la plus grande subtilité en les composant, est de mélanger toutes les drogues avec tant de précaution, que l'on puisse rendre difficile à connoître laquelle de toutes les odeurs mélangées est celle qui domine; ce qui se peut comprendre facilement par la lecture, & puisque les articles qui les contiennent, appropriant un peu plus d'odeurs-douces avec un peu moins de fortes; à quoi on peut rémédier quand même on y auroit manqué, puisque le mélange étant fait on y peut ajoûter ce que l'on juge à propos.

Du savon de Genne.

Comme dans l'emploi du savon on a besoin du meilleur, il le faut prendre vrai

ſavon de Genne; qu'il ſoit bien ferme, & ſec, car il eſt humide & qu'on le garde, il diminuera tous les jours du poids, & outre cela il ne pourra manquer de ſentir l'huile, parce qu'il ſera nouveau fait, ce qui feroit un très-mauvais effet pour les ſavonnettes.

Secret ſur les Savonettes.

Les plus excellentes & les meilleures ſavonettes étoient autrefois celles de Bologne, car les Bolonnois avoient trouvé le ſecret de s'y bien préparer, & parfumer le ſavon que perſonne n'avoit juſqu'alors entrepris ſur leur maniere, mais ils ont ſi fort négligé de les bien parfumer; & l'on s'eſt ſi bien étudié que l'on a trouvé le moyen de faire mieux qu'eux; de ſorte que préſentement toutes les ſavonettes que l'on vend pour Bologne n'en ſont point, mais elles ſont auſſi bonnes, puiſque l'on ſe ſert du ſavon qu'ils apprêtent, & que tout dépend de la maniere de les parfumer ainſi que vous le verrez.

A l'égard des autres ſortes de ſavonettes, tout l'art conſiſte à bien préparer le ſavon, comme je l'enſeigne; car le ſavon ayant de ſoi-même une aſſez méchante odeur, il eſt beſoin de la lui ôter avant que

d'y mettre aucun parfum, c'eſt l'avis le plus important ſur ce ſujet.

Quant aux communes il n'eſt pas néceſſaire qu'il ſoit purgé ſi l'on ne veut, car les eſſences que l'on y met pénétrent tout.

Si on les veut marquer de quelque marque ou cachet, il faut que ce ſoit lorſqu'elles ſont roulées & un peu rafermies, & ſi on les veut dorer, il faut attendre qu'elles ſoient fraîches; il n'y a pour cet effet qu'à humecter la marque de la ſavonette avec un peu de coton imbibé d'eau de ſenteur, enſuite poſer la ſavonette ſur la feüille d'or, que vous aurez auparavant coupée à peu près de la grandeur de la marque, & appuyer l'or avec un peu de coton ſec, & cela ſera fait.

Maniere de purger le ſavon.

Vous prendrez une table de ſavon que vous ratiſſerez bien, enſuite la découperez bien mince, & vous mettrez le tout dans un grand chauderon ſur le feu avec cinq ou ſix pintes d'eau; & vous ferez fondre votre ſavon, toujours remuant avec un bâton juſqu'à ce qu'il ſoit bien fondu: enſuite vous le verſerez dans des vaiſſeaux & le laiſſerez pluſieurs jours juſqu'à ce qu'il ſoit bien fermé, puis vous le découperez tout le plus mince que vous pourrez, &

vous le laiſſerez ſécher juſqu'à ce qu'il ſoit dur comme du bois. Enſuite vous le mettrez dans des vaiſſeaux ou baſſins, & verſerez de l'eau de vie ſuffiſamment pour le détremper. Vous y jetterez auſſi quelque poignée de ſel, & le tournerez bien deſſus deſſous, afin que le tout ſoit bien imbibé : puis vous le mettrez derechef ſécher à l'air, juſqu'à ce qu'il ſoit bien ſec, & pour lors quand vous en aurez beſoin vous le ferez ramolir ſelon les ſavonettes que vous voudrez faire, comme vous trouverez dans leurs articles.

Savonettes communes.

Prenez cinq livres de ſavon que vous ratiſſerez & le mettrez dans le mortier pour le piler aſſez long-temps : enſuite maniez bien votre ſavon pour en retirer les petits morceaux qui n'auront pas été pilés; remettez votre ſavon dans le mortier & y mettez auſſi deux liv. de poudre d'amidon, une once d'eſſence d'orange ou de citron, & environ un demi-ſeptier d'eau de macanet préparé de la maniere que je vous le dirai bien-tôt ; mêlez doucement le tout enſemble avec le pilon, & enſuite pilez le tout enſemble, & cela ſera fait. Il ne s'agira plus que de rouler votre pâte de la façon

que vous voudrez pour en faire des savonettes & les laisser sécher, si votre pâte se trouve trop molle, il la faut laisser raffermir d'elle-même.

L'eau de macanet se fait ainsi. Vous pilerez quatre onces de macanet dans le mortier, & le mettrez tremper dans une chopine d'eau du jour au lendemain, ensuite vous passerez cette eau par un linge & exprimerez bien le macanet, puis vous ferez détremper dans la même eau deux onces de blanc de ceruse que vous aurez mise auparavant en poudre, vous y ajoûterez encore une poignée de sel & vous en servirez comme j'ai dit.

Autre maniere.

Lorsque vous aurez pilé cinq livres de savon, comme ci-devant, & retiré les grumelots, vous remettrez votre savon dans le mortier, & vous y ajoûterez deux livres de poudre d'amidon, environ un demi-septier d'eau de macanet apprêté comme ci-devant, une cuillerée d'huile d'aspic, une demi-once d'orange ou de citron, & deux cuillerées de storax liquide apprêté comme ci-après : Vous mêlerez le tout doucement avec le pilon : ensuite vous le pilerez à grands coups jusqu'à ce

que

que le tout ſoit bien mêlé & incorporé, & cela ſera fait.

Le ſtorax liquide s'apprête ainſi. Vous mettrez une once de ſtorax liquide dans une terrine avec un demi-verre d'eau, & remuerez le ſtorax avec une cuiller à meſure qu'il fondra, & étant fondu vous vous en ſervirez comme il eſt dit.

Autre maniere.

Faites fondre cinq livres de ſavon coupé bien mince, avec une pinte d'eau de citron, & étant bien fondu paſſez le tout dans un linge qui ne ſoit point trop fin, enſuite ajoûtez-y deux livres de poudre d'amidon, une once d'eſſence d'orange ou de citron, deux onces de céruſe détrempée dans un verre d'eau, vous paîtrirez bien votre pâte avec les mains, juſqu'à ce que le tout ſoit bien mêlé, & lorſque votre pâte ſera rafermie, vous roulerez vos ſavonettes de la groſſeur que vous voudrez, & les mettrez ſécher.

Pour faire l'eau de citron, vous couperez par morceaux environ une demi-douzaine de citrons, vieux ou non, il n'importe, que vous ferez boüillir dans une pinte d'eau, l'eſpace d'une demi-heure : enſuite vous les exprimerez dans un linge

& vous vous ſervirez de cette eau.

Savonettes de Neroly.

Vous prendrez huit livres de ſavon ſec, purgé comme il a été enſeigné ci-devant, & le mettrez dans un baſſin : vous y verſerez de l'eau de fleurs d'orange ou de roſe juſqu'à la hauteur du ſavon, afin de le détremper. Vous aurez ſoin deux fois le jour de remuer le deſſous juſqu'à ce que le ſavon ait conſommé l'eau & ſoit ramoli : & vous le laiſſerez ainſi juſqu'à ce que vous le voyiez en état d'être pilé, puis vous le pilerez aſſez long-tems, & vous le manierez bien après l'avoir pilé, afin de retirer les grumelots qui y reſteront; vous remettrez votre ſavon dans le mortier, & y ajoûterez une livre de labdanum en poudre bien fine, & deux onces d'eſſence de Neroly, vous mêlerez doucement le tout enſemble avec le pilon, enſuite vous pilerez aſſez long-temps pour bien mêler & incorporer le tout, & cela ſera fait. Si la pâte ſe trouvoit trop ferme, vous y pouvez verſer de l'eau de fleurs d'orange à diſcretion, & la pâte en ſera très-bonne ; lorſque la pâte ſera rafermie, vous roulerez vos ſavonettes & les mettrez ſécher,

Savonettes de Bologne.

Vous prendrez trois paquets de ſavonette des communes de Bologne, que vous pilerez dans le mortier juſqu'à ce qu'elles ſoient miſes en miettes, & les mettrez dans un baſſin, & y verſerez de l'eau d'ange juſqu'à la hauteur de la pâte, & la laiſſerez tremper juſqu'à ce qu'elle ſoit amolie, ce qui pourra être dans deux ou trois jours, pendant lequel temps vous aurez ſoin deux fois le jour de remuer le deſſus deſſous, & lorſqu'il n'y aura plus d'eau & que la pâte ſera rafermie vous la pilerez aſſez long temps, puis vous la manierez bien pour en tirer les grumelots, & enſuite vous partagerez votre pâte en deux pains égaux, puis ferez ce qui ſuit.

Vous prendrez un demi-ſeptier d'eau d'ange & autant d'eau de roſe, & vous mettrez dans le petit mortier deux gros de muſc, avec un peu de ladite eau d'ange pour le délayer, vous le pilerez bien en ajoûtant toûjours de cette eau; puis vous le paſſerez par un linge qui ne ſera ni trop gros ni trop fin : enſuite vous ramaſſerez avec une cuiller le muſc qui ſera reſté dans le linge, & le pilerez derechef, y ajoûtant toûjours de l'eau, & vous con-

tinuerez jusqu'à ce que le musc ait été passé & consommé avec l'eau d'ange & l'eau de rose, & le linge sera lavé avec de la même eau, afin qu'il n'y reste point de musc, & le tout étant bien mêlé toute l'eau sera mise dans une bouteille de verre pour s'en servir comme vous verrez ci-après.

Vous prendrez un des deux pains de pâte susdits que vous mettrez en morceaux dans le mortier ; vous mettrez dessus une bonne poignée de poudre de Labdanum passée bien fine, demi-once de beaume du Perou, un bon filet d'essence de Neroly, & environ un demi-septier de la susdite eau, vous mêlerez bien doucement le tout ensemble avec le pilon : ensuite vous pilerez le tout assez long-temps pour mêler la pâte, & elle sera faite. Et tout ainsi que vous aurez fait sur ce pain vous ferez sur l'autre, & vous les mettrez ensemble bien couverts environ deux jours, afin de leur donner le temps de bien prendre les odeurs ; & ensuite la pâte étant rafermie vous les roulerez comme vous voudrez & elles seront faites, & vous les mettrez secher.

Savonettes de Bologne, les meilleures.

Il faut prendre trois paquets de savo-

nettes de Bologne qu'il faut piler & mettre tremper avec de l'eau d'ange jusqu'à la hauteur de la pâte, tout ainsi qu'aux précédentes ; & outre l'eau d'ange ajoûtez-y un demi-septier de lait virginal, & vous remuerez cette pâte deux fois le jour le dessus dessous, afin que le tout se détrempe bien, & l'eau ébûë & la pâte rafermie, il la faudra piler & ensuite la manier pour en retirer les grumelots, & le tout étant bien réduit en pâte il en sera fait deux pains égaux, puis vous ferez ce qui suit.

Vous pilerez demi-once de musc dans le petit mortier avec de l'eau d'ange, tout comme il est enseigné dans les savonettes précédentes : enfin vous consommerez votre musc le pilant & passant par un linge avec un demi-septier d'eau d'ange, & autant d'eau de rose, puis vous vous en servirez comme il suit.

Vous prendrez un des deux pains de pâte que vous mettrez par morceaux dans le mortier, & vous mettrez par-dessus ce pain deux onces de baume du Perou, un bon filet d'essence de Neroly, une bonne poignée de poudre composée ; sçavoir, un tiers de poudre fine à la maréchalle, un tiers de poudre de racine de campanne, & un tiers de labdanum en poudre, & un demi-septier de l'eau susdite composée

avec le muſc : vous mêlerez bien tout enſemble & le pilerez aſſez long-temps, & la pâte ſera faite ; l'odeur en eſt fort agréable. Vous roulerez vos ſavonettes lorſque votre pâte ſera ferme, & tout ainſi que vous aurez fait ſur ce pain de pâte vous ferez ſur l'autre.

Savonettes bien parfumées.

Vous prendrez trois paquets de ſavonettes communes de Bologne, vous les caſſerez au mortier, & les mettrez tremper avec de l'eau d'ange & du lait virginal, comme les précédentes de Bologne, & étant repilées & miſes en pâte, vous les partagerez en deux pains égaux, puis vous ferez une compoſition comme il ſuit.

Vous broyerez demi-gros de civette dans le petit mortier avec deux onces de baume du Perou que vous y mêlerez peu à peu : vous y ajoûterez deux gros d'eſſence d'ambre, un bon filet d'eſſence de canelle, autant de celle de girofle, vous mêlerez bien le tout enſemble & le mettrez à part pour vous en ſervir comme vous verrez ci-après.

Vous mettrez dans le mortier un de vos pains de pâte rompus par morceaux, vous mettrez deſſus deux poignées de

poudre composée ; sçavoir , un tiers de poudre fine à la maréchalle , & un tiers de poudre de racines de campanne , vous y mettrez aussi la moitié de la susdite composition,&un demi-septier d'eau de mille-fleurs,& une demi once d'essence deNeroly , & vous mêlerez bien le tout ensemble , & lorsque vous aurez pilez assez long-temps pour bien incorporer le tout ensemble, la pâte sera faite. Vous en pourrez faire autant sur l'autre partie de pâte.

Pour faire une bonne eau de senteurs.

Faites une couche de roses , puis une couche de laurier , & de la canelle en poudre par-dessus , encore une autre couche de roses,puis du clou de girofle rompu , puis mettez encore des roses , & de toutes autres herbes qui sentent bon, comme , rosmarin , marjolaine, aspic , soucy, pellures d'orange , & les mettrez tremper dans du vin blanc vingt-quatre heures , puis les distillez en une chapelle

Autre.

Prenez du clou de girofle de Lyon ou de Florence , du souchet , un peu de marjolaine , un peu d'herbe de mastic , des ro-

ſes en grande quantité juſques à ce que vous voyiez que la ſenteur ſoit douce, & pilez tout cela enſemble, & le mêlez, & enſuite le mettez dans des ſachets.

Autre.

Prenez de l'iris de Florence, trois onces; du muſc fin, trois grains; du calamis aromatic, trois onces; du ſtorax calamis trois onces; du clou de giroſle, trois onces; du galitry, des roſes rouges, de la marjolaine, & de l'aſpic une poignée, leſquelles vous pilerez groſſiérement, & enſuite les mettrez tremper dedans une pinte d'eau-de-vie, & mettrez le tout en une grande phiole de verre, & l'étoupez bien, & puis la mettrez un mois au ſoleil, & prenez bien garde à la conſerver.

Autre.

Il faut prendre deux quartes d'eau de roſes, trois onces de benjoin, une dragme de muſc, un peu de civette, demi-once de giroſle, une once de ſtorax, & mettre boüillir tout enſemble dans une bouteille de terre, comme l'on fait boüillir la tiſanne pour un malade, mais il ne faut pas mettre ledit muſc ni civette qu'après que

ladite eau de roſes aura bouillie.

Pour faire l'eau de ſenteurs.

Premiérement il faut prendre une bouteille d'eau-roſe d'une pinte, où vous mettrez une once de benjoin, une once de ſtorax, que vous broyerez avant que de l'y mettre; puis faut avoir environ trois douzaines de cloux de girofle, & un bâton de canelle que vous couperez par petits morceaux, & mettrez le tout dans ladite eau, puis faut avoir la pellure de quatre oranges que vous couperez par morceaux, puis de la racine de ſouchet, la coupant par petites ruelles, après l'avoir bien nettoyée, & enſuite la mettre dans ladite eau; après vous boucherez bien la bouteille, prenant garde qu'elle ne ſoit pleine qu'à quatre doigts du cou, puis l'envelopercz de foin, la mettrez bouillir dans un chaudron plein d'eau, environ deux heures, & il ne faut pas la déveloper qu'elle ne ſoit bien refroidie.

Autre eau de ſenteurs propre pour le linge.

Il faut mettre dix livres de roſes, un quarteron de girofle, deux livres de marjolaine, ſi l'on veut l'on y mettra un peu de

coriande & de maſtic, & faire ſécher le tout enſemble au four, & enſuite le mettre en poudre.

Autre.

Prenez de la marjolaine, du baume d'aſpic, lavende, avec roſes, un peu de laurier, de chacun une poignée; œillets communs, deux poignées; le tout haché enſemble aſſez groſſiérement, & enſuite mettre le tout tremper en une pinte de vin, & demi-chopine d'eau roſe, & battre bien ledit vin & eau-roſe, & les laiſſer tremper vingt-quatre heures, puis les diſtiler en chapelle avec les choſes ſuſdites, puis mettre une once de clou de girofle, & mettre le tout en une bouteille bien étoupée.

Autre.

Il faut prendre de la fleur d'aſpic, & la faire ſécher deux jours au ſoleil, puis la mettre en une phiole de verre, à la tierce partie, puis l'emplir de bon vin blanc, & la boucher de ſorte qu'elle ne prenne vent; & quand on voudra s'en ſervir, il faut prendre de ladite eau environ deux doigts en une aiguiére, & l'emplir d'eau de puits.

Toilette de senteur.

Les toilettes de senteur se font de deux manieres ; la premiere est celle-ci qui ne differe en rien de la garniture des boëtes à perruques, il faut assembler votre étoffe de la grandeur dont vous voulez la toilette & l'étendre sur un métier à broder, & la garnir d'un lit de coton parfumé, & mettre la poudre par-dessus, & couvrir le tout d'une étoffe telle que vous voudrez la piquer. Si l'étoffe de laquelle vous faites le dessus n'étoit pas assez épaisse pour supporter la composition de laquelle vous la frottez, vous augmenterez cette composition avec de l'eau de mille fleurs & vous la ferez boire à une suffisante quantité de coton que vous laisserez en après sécher, puis vous en ferez un lit bien mince & bien égal par-dessus la poudre que vous aurez mise, ou du moins vous en mettrez en plusieurs endroits : & vous couvrirez le tout de votre étoffe, & la piquerez de la maniere qu'il vous plaira, & elle sera faite.

Toilettes de senteur de Montpellier.

Vous prendrez de la toile neuve bien forte & peu serrée, & vous la couperez de

la grandeur que vous voudrez faire vos toilettes, & les ferez tremper & bien laver dans plusieurs eaux, puis les mettrez tremper dans de l'eau d'ange du jour au lendemain, & les remettrez sécher. Vous apprêterez ensuite la composition suivante.

Deux livres d'iris, une livre de racine de campanne, deux onces de bois de roses, quatre onces de sandal citrin, une once de calamus, deux onces de souchet, demi-once de canelle, deux gros de clou de girofle, & une demi-once de labdanum. Vous mettrez toutes ces drogues en poudre passée au tamis de crin, l'une après l'autre, & ensuite vous les mêlerez ensemble, & les mettrez dans le mortier avec de la gomme adragant que vous aurez fait détremper avec de l'eau d'ange; il faut que la gomme soit claire, & qu'il y ait beaucoup d'eau afin que la pâte en soit claire: vous frotterez vos toiles avec cette pâte des deux côtez le plus fort que vous pourrez, afin que la pâte pénétre & s'attache à la toile: vous y laisserez tout ce qui s'y attachera, les rendant les plus unies que vous pourrez; & ensuite vous les mettrez sécher, & lorsqu'elles seront presque séches, vous prendrez une éponge que vous tremperez dans de l'eau d'ange, & vous en frotterez

vos toiles pour les rendre unies: puis vous les mettrez derechef ſécher, & elles ſeront faites.

Il faudra, lorſqu'elles ſeront ſéches, les plier dans les plis où vous voudrez qu'elles demeurent. Ces ſortes de toilettes s'enferment entre deux étoffes telles que l'on veut.

Autre compoſition de toilettes.

Les toiles étant lavées & purgées, & ſéches comme ci-devant, vous ferez la compoſition ſuivante.

Deux livres d'iris, une livre de racine de campanne, deux onces d'écorce de citron ſéche, une once d'écorce d'orange ſéche, une once de clou de girofle, demi-livre de benjoin, quatre onces de ſtorax, deux onces de ſouchet, une once de Labdanum. Toutes ces drogues ſeront miſes en poudre, paſſée au tamis de crin l'une après l'autre, puis vous les mêlerez enſemble & vous en ferez une pâte claire comme à l'article précédent, vous en frotterez vos toiles & les finirez de même, & elles ſeront faites.

Compoſitions pour porter ſur ſoi.

Broyez dans le petit mortier gros comme

un pois de benjoin, verſez-y un filet de baume du Perou; puis y ajoûtez quatre grains de civette, & ayant bien mêlé le tout avec le pilon, ramaſſez-le avec du coton & le mettez dans votre boëte ou gland.

Autre maniere.

Faites chauffer le petit mortier, & faites fondre à ſa chaleur quatre grains d'ambre, délayez-le avec un filet d'eſſence d'ambre, ajoutez-y deux grains de civette, & l'ayant mêlé, ramaſſez le tout avec du coton, & le mettez dans votre boëte ou gland.

Autre maniere.

Faites chauffer le petit mortier, & faites fondre à ſa chaleur ſix grains d'ambre, & le délayez avec quatre gouttes d'eau de mille-fleurs; ajoutez-y quatre grains de muſc, & les ayant broyés enſemble, ramaſſez le tout avec du coton, que vous aurez frotté auparavant avec un grain de civette, & le mettez dans votre boëte ou gland.

Autre maniere.

Broyez dans le mortier quatre grains de muſc, & deux grains de civette en-

semble, ajoûtez-y quatre gouttes de baume du Perou, & ramassez le tout avec un peu de coton, & le mettez dans votre boëte ou gland.

Autre maniere.

Faites chauffer le petit mortier, & faites fondre à sa chaleur douze grains d'ambre, ajoûtez-y six grains de civette, & quelques larmes d'eau de mille-fleurs, ensuite prenez un peu de coton & l'arrosez légerement de quelques gouttes d'essence de girofle & de canelle, & ramassez votre composition avec ce coton. Enfermez le tout dans une petite vessie de musc, & l'enveloppez ensuite avec un morceau de peau de senteur, & la cousez tout autour; & si vous voulez couvrir le tout de quelque étoffe propre vous le pouvez.

Autre maniere.

Dans les boëtes qui ont plusieurs étages on met differentes odeurs le plus souvent sans mélange; par exemple, dans l'un on y met du baume du Perou, dans une autre de la civette avec du coton, dans une autre de l'essence ou de girofle ou de canelle avec du coton, ainsi d'autres parfums suivant qu'on les aime.

Pour faire le musc.

Aux trois derniers jours de la Lune, mettrez de la ſemence d'aſpic au lieu de millet, ou autres grains qu'on donne à manger aux pigeons pattus, des plus noirs que vous pourrez avoir, & les abreuvez avec de l'eau-roſe dans leur boire ordinaire; enſuite donnez leur à manger chaque jour la quantité de féves & pilules qui ſera ci-après déſignée.

Sçavoir, le premier jour de la Lune ſuivante, quinze féves & trois pilules à chaque pigeon, compoſées comme ſera ci-après dit.

Au deuxiéme jour de la Lune, quatorze féves & quatre pilules.

Au troiſiéme jour, quatre féves & cinq pilules.

Au quatriéme jour, douze féves & ſix pilules.

Au cinquiéme jour, onze féves & ſept pilules.

Au ſixiéme jour, dix féves & huit pilules.

Au ſeptiéme jour, neuf féves & neuf pilules.

Au huitiéme jour, huit féves & dix pilules.

Au

Au neuviéme jour, sept féves & onze pilules.

Au dixiéme jour, six féves & douze pilules.

Au onziéme jour, cinq féves & treize pilules.

Au douziéme jour, quatre féves & quatorze pilules.

Au treiziéme jour, trois féves & quinze pilules.

Au quatorziéme jour, deux féves & seize pilules.

Au quinziéme jour, une féve & dix-sept pilules.

Le seiziéme jour prenez une écuelle de terre de fayence, & la mettez sur des cendres chaudes, & ensuite prenez chaque pigeon & lui coupez le col, & recevez le sang dans ladite écuelle, duquel vous séparerez l'écume avec une plume; puis prenez le sang étant écumé, ayant auparavant percé l'écuelle, & sur trois onces de sang mettez une dragme de musc oriental dissout dans de l'esprit de vin, ou de l'eau-rose, & mettez sur cette quantité de sang & de musc quatre ou cinq gouttes de fiel de bouc; après mettez votre composition dans un matras à col long bien bouché, lequel vous mettrez en digestion dans du fumier de cheval bien chaud pen-

dant quinze jours, après lequel tems passé mettez sur des cendres chaudes, & congelez votre matiére à tel feu.

Nota. Que dans l'Eté vous pourrez faire votre congellation au soleil; après retirez votre matiére dudit vaisseau qui soit de plomb, avec du coton, & elle vous servira pour faire d'autres multiplications, comme si c'étoit du véritable musc & naturel.

Composition des pilules.

Prenez de bonne canelle, cloux de girofle, noix muscades, gingembre florum, spicanardi, calami aromatici, de chacun cinq dragmes; melez le tout, étant bien pilé & tamisé à part, & en faites de la pâte avec de la gomme adragant, dissout dans de l'eau-rose, autant qu'il est nécessaire pour former vos pilules, que vous ferez bien égales, lesquels vous ferez sécher à l'ombre, & donnerez à vos pigeons, suivant l'ordre ci-dessus prescrit, dans un entonnoir, avec de l'eau rose, & ils ne doivent avoir autre nourriture ni boissons qu'autant qu'ils voudront de semence d'aspic.

Pour falsifier l'ambre gris.

Prenez de l'amidon, iris de Florence, de chacun une once; aſpalathi, demi-once; benjoin, une once; ſperme de baleine, once & demie; muſc, une dragme; gomme adragant, une quantité ſuffiſante.

Prenez l'amidon le benjoin, & le ſperma ceti, & en faites une pâte, laquelle étant faite, en prenez une partie, en laquelle vous diſſoudrez la moitié de l'aſpalathum, l'autre moitié vous le diſſoudrez en un morceau de la pâte noire, puis mêlez le tout enſemble avec la main.

Pour augmenter la civette.

Prenez des pulpes de paſſerille bien paſſées, une once; du muſc, une dragme; mêlez bien & incorporez le tout enſemble, & mettez dans la corne où ſe met la civette, la bouchant bien, puis dans la fiente de cheval par ſept ou huit jours: ſur deux dragmes de civette, mettez une dragme de cette matiére,

Eſſence de canelle en conſiſtance d'extrait.

Prenez de l'huile de muſcade que vous

mettrez au soleil en Eté, pour lui faire perdre son odeur; puis mettez de l'huile de canelle demi quart, que vous réduirez en consistence d'extrait.

Cassolette.

Prenez du storax, deux onces; benjoin, quatre onces; douze cloux de girofle; ladanum, une dragme; calamus aromatique, une dragme; un peu d'écorce de citron. Il faut prendre un pot plombé neuf, & faire bouillir le storax & le benjoin, avec demi septier d'eau-rose, pendant un assez long tems, le pot couvert en bouillant, & mettre le girofle, le ladanum, le calamus & le citron en un petit nouet de toile, & le mettre bouillir avec les choses susdites: après que le tout aura assez bouilli, il faut tirer le pot & passer tout à travers un linge, sans beaucoup exprimer, & retirer la pâte que vous trouverez au pot & la mettre en un papier.

Pastilles excellentes.

Prenez du benjoin, deux onces; storax, demi-once; bois d'aloës, une dragme; & charbon de saule à discrétion: mettez le tout en poudre subtile, ajoûtez-y vingt

grains de bonne civette, & de ſucre fin à diſcrétion; pulveriſez & mêlez leſdites drogues, & les mettez dans un poëlon où il y aura de l'eau-roſe qui ſurnage leſdites matiéres, & les faites un peu bouillir juſqu'à ce que la pâte ſoit cuite, remuant toûjours avec un bâton, de peur qu'elle ne brûle: alors ſi vous déſirez faire vos paſtilles meilleures, ajoûtez-y douze grains d'ambre que vous aurez auparavant broyé ſur le marbre avec un peu de ſucre, & le jettez dans ledit poëlon quand la pâte ſera cuite, & non plû-tôt; le tout bien mêlé, formez vos paſtilles.

Autrement & plus précieuſes.

Prenez du benjoin, quatre onces; ſtorax, deux onces; bois d'aloës, une dragme & demie: faites bouillir le ſtorax & le benjoin dans un poëlon bien net, avec eau-roſe l'eſpace de demi-heure, puis y mettez le bois d'aloës en poudre bien ſubtile: cela fait, mettez le tout au mortier chaud, avec deux dragmes d'ambre gris, & une dragme de civette, & puis chaudement faites vos grains.

Sachet de senteur.

Prenez de l'iris de Florence, une livre & demie ; bois de roses, six onces ; calamus, demi-livre ; santal citrin, quatre onces ; benjoin, cinq onces ; clou de girofle, demi-once, & canelle une once.

Pour garder les boutons de roses à faire des sachets.

Prenez des boutons de roses de Provins, & en ôtez le vert, & coupez le cul dans lequel vous mettrez un clou de girofle, avec un peu de civette au bout, & les ferez sécher à l'ombre entre deux linges.

Poudre de violette pour les cousinets, même pour le linge.

Prenez de l'iris de Florence, une livre ; roses, deux livres ; bois de roses, une once & demie ; sandal citrin, une once ; calamus aromatique, & de foucher ; c'est-à-dire moitié de l'un & moitié de l'autre, une once & demie : pour environ deux liards de coriande, une noix muscade, pour un sols de canelle, une once & demie de cloux de girofle, & un peu d'écorce de

citron, & de fleurs d'orange : pillez le tout dans un mortier, puis le paſſez & mêlez bien enſemble dans un ſas de ſoye ou de crin, ſelon que vous la voudrez bien déliée, pour la mettre en des ſachets, ou parmi le linge.

Compoſition du parfum.

Prenez du muſc, une dragme ; quatre cloux de girofle ; quatre onces de graine de lavande ; civette, une dragme & demie, ambre gris, demi dragme : faites chauffer le pilon & le mortier: puis prenez le muſc, cloux & lavande, & environ pour un ſols de ſucre blanc, avec un verre plein d'eau d'ange ou d'eau-roſe : puis broyez le tout dans le mortier, & prenez une poignée de cette poudre, & incorporez-la bien enſemble, puis paſſez par le tamis, tant que vous tiriez de la force & ſenteur qui vous plaiſe : vous y pouvez ajoûter juſqu'à deux ou trois livres de poudre, même davantage ; pour la civette il la faut mettre au bout du pilon, en braſſant & broyant bien ladite poudre : puis prendre la peſanteur de ſix livres de ladite poudre que vous mettrez peu à peu dans le mortier, incorporant la poudre & la civette en broyant bien avec le pilon : puis la repaſſer

avec le tamis de crin, pour l'incorporer avec l'autre poudre musquée ; & pour l'ambre, il le faut très-bien piler dans le mortier, & y mettre peu à peu environ deux livres de la poudre blanche ci-dessous écrite, ou bien de la grise, tant que l'ambre soit tout à fait pilé : puis la passer par le tamis de crin, & incorporer les trois poudres ensemble.

Vous prendrez un petit sac de peau de mouton blanche bien cousu, avec des nervures aux coûtures : étant accommodé vous mettrez ces poudres & parfums dedans pour les conserver, & en mêlerez tant & si peu que vous voudrez, selon que l'on desire les poudres parfumées.

Pour faire les corps desdites poudres.

Pour le premier corps de poudre blanche.

Prenez une livre d'iris, & douze os de seiche, huit livres d'amidon, une poignée d'os de bœuf ou de mouton, brûlés jusqu'à la blancheur, pillez le tout ensemble dans un mortier, puis le passez par un sas de crin assez délié.

Pour la poudre grise.

Prenez le marc qui reste de ladite poudre, que vous rebattrez & mêlerez avec un peu d'amidon, & un peu d'ocre jaune, pour le mettre en couleur, & du charbon de bois blanc, ou à faute de cela, de la braise du feu de Boulanger, & mêlez bien toutes ces choses ensemble dans le mortier, vous la pouvez colorer de telle couleur qu'il vous plaira ; puis la passer encore par le crin, & rebattre le marc, & le repasser jusqu'à ce que tout soit passé.

Autre corps de poudre.

Prenez du bois vermoulu, ou pourri, & le pilez & passez par un tamis, puis le mêlez avec ladite poudre.

Parfum de poudres communes.

Prenez de l'iris de Florence, une livre ; des roses séches, une livre ; benjoin, deux onces ; storax, une once ; santal citrin, une once & demie ; cloux de girofle, deux dragmes, un peu d'écorce de citron ; mettez le tout en poudre dans un mortier, & y mettez vingt livres d'amidon, ou de la

poudre ci-dessus, que vous incorporerez bien ensemble, & colorerez comme il vous plaira; puis passerez tout par un tamis.

Autre maniere pour faire la poudre de Chypre plus belle.

Prenez de la mousse de chêne, que vous laverez plusieurs fois en eau claire, puis la relaverez tant qu'elle soit privée de toute odeur; après la mettez sécher sur une claye de bois qui soit suspenduë en l'air: étant séche, arrosez-la avec eau-rose très-bonne, & eau de fleurs d'orange, & la laissez resécher: si elle est d'odeur trop forte, vous la relaverez en eau commune tant que l'odeur en soit très-bonne & très-douce; après que le tout sera fait, votre mousse étant encore sur la claye, vous mettrez par-dessous une cassolette avec du feu, dans laquelle vous mettrez du storax & du benjoin, tant que votre mousse soit assez parfumée; ensuite vous mettrez pour une livre de corps ainsi préparée, deux dragmes de bon musc, & une dragme & demie de civette, si elle est très-bonne, sinon autant que de musc.

Poudre d'Ambrette.

Prenez ſix onces de farine de féves ; autant de bois vermoulu, paſſez le tout par un tamis; quatre onces de bois de ciprès, deux onces de ſantal, deux onces de benjoin, demi-once de ſtorax, deux dragmes de calamus, autant de ladénum, le tout paſſé par le tamis de ſoye ; puis ſur deux livres de cette compoſition, prenez quatre grains d'ambre gris, demi once de graine de machaleb pilée & paſſée par le tamis, que vous diſſoudrez dans le mortier chaud avec votre ambre, puis mélangerez le tout, & ſerrerez dans une bouteille de verre bien bouchée, ſur les ſachets vous mettrez une livre & demie de cette poudre.

Eau de ſenteur de la Reine.

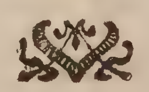
Prenez de l'eau de roſe rouge trois pintes, eau de roſe muſcade, & de fleur d'orange, de chacune trois chopines, eau de fleur de melilot, de fleurs de myrtilles, & de coſtus hortenſis de chacune trois chopines ; toutes les eaux ſuſdites diſtillées ſeront miſes dans une bouteille de verre, dans laquelle ajoûterez du benjoin

en poudre une livre, cloux de girofle, canelle, écorce d'orange séche, de chacun demi-once, le tout concassé, bouchant bien la phiole, la laissant un mois sans l'ouvrir.

Pour faire une bonne eau d'ange.

Prenez du benjoin, quatre onces; storax, deux onces; santal citrin, une once; cloux de girofle deux dragmes, deux ou trois morceaux d'iris, la moitié d'une écorce de citron, deux noix muscades, canelle, demi-once, & deux pintes d'eau ou environ, mettez le tout dans un coquemart neuf de terre, & le faites bouillir jusqu'à diminution d'un quart; puis prenez environ six grains de musc que vous mettrez en poudre, avec gros comme une noisette de sucre que vous délayerez avec un peu de ladite eau : puis vous mêlerez le tout ensemble, & remuerez bien & la passerez & remettrez dans une bouteille de verre bien bouchée pour la conserver.

Il faut garder le marc, & le faire sécher pour le mettre en poudre, & s'en servir à parfumer les poudres ci-dessus.



Extraction des odeurs & couleurs de toutes fleurs.

Faites extraire par la cornue, en façon de l'eau forte, l'esprit de salpêtre ou sel commun, & le conservez bien en un vase de verre bien bouché : puis prendrez telle quantité que vous voudrez de feuilles de roses que vous mettrez dans l'alembic, avec une once d'esprit dudit sel, & une livre d'eau de fontaine bien claire, & à proportion tant que votre alambic soit rempli, & le laisserez ainsi infuser & reposer l'espace de vingt-quatre heures, jusqu'à ce que vous verrez votre eau bien colorée, laquelle vous retirerez par inclination dans un autre vase de verre : elle aura l'odeur & la couleur de la rose, laissant dans l'alambic vos feuilles toutes vertes qui sembleront toutes fraîchement cueillies. Vous pouvez faire le même de toutes autres fleurs, comme violettes, œillets, & autres.

Savonettes de Boulogne.

Prenez une livre de savon de Gennes coupé à petites pieces, & quatre onces de chaux vive que vous pilerez bien, avec deux verres d'eau-de-vie, que vous laisserez

tremper deux fois vingt-quatre heures: puis prenez une feuille de papier & l'étendrez dessus pour sécher; étant sec, le pilerez bien dans un mortier avec demi-once de mahaleb, une once & demie de santal citrin, demi-once d'iris, autant de calamus, le tout en poudre, & paîtrirez ensemble avec blancs d'œufs, & quatre onces de gomme adragant détrempée avec eau rose, puis formez vos savonettes.

Très-excellentes savonettes.

Prenez une livre d'iris, quatre onces de benjoin, deux onces de storax, deux onces de santal citrin, demi-once de cloux de girofle, un sol de canelle, un peu d'écorce de citron, une once de mahaleb, une noix muscade, le tout soit mis en poudre.

Puis prenez environ deux livres de savon blanc qu'il faut raper & mettre dans trois chopines d'eau-de-vie pour tremper quatre ou cinq jours, puis le paîtrissez fort avec environ une pinte d'eau de fleur d'orange, ou autre de senteur.

Puis ayez de l'amidon à discretion battu & passé, que vous mêlerez avec lesdites drogues ci dessus & le savon, pour en faire une pâte; puis ayez un peu de gomme adragant dissoute en eau de senteur, & cinq

ou six blancs d'œufs, & en formez vos savonettes de la grosseur que vous voudrez.

Pour les bien parfumer.

Prenez du musc telle quantité que vous voudrez, que vous délayerez en eau d'ange; puis prenez gros comme une savonette de la composition ci-dessus, & mêlez tout ensemble dans le mortier; après vous mettrez & incorporerez cela avec votre pâte en forme de levain, & enfin faites vos savonettes.

Pour connoître le Tabac.

IL faut qu'il soit parfaitement bien purgé & qu'il ait absolument perdu son odeur forte, pour en pouvoir prendre aisément une douce; car il est constant que s'il n'est pas purgé dans sa perfection, il ne prendra jamais bien l'odeur des fleurs, ou s'il la prend, ce sera en employant une fois autant de fleurs qu'il en est necessaire, & il est certain que l'odeur ne s'en conservera pas long-tems. On aura encore le chagrin que les autres parfums que l'on y pourra mettre d'ambre, de musc & de civette ne feront point l'effet qu'ils feroient s'il étoit bien purgé; car outre que l'odeur n'en

ſera pas ſi agréable, il arrivera que l'odeur du tabac corrompra en peu de tems ces bons parfums, & il ne ſera jamais bon. C'eſt pourquoi il ne faut pas regarder à la diminution que la purgation y apporte pour le rendre dans ſa perfection, pourvû que l'on ſe ſerve de toile bien ſerrée il ne diminuera pas beaucoup, & l'on ſera aſſûré que l'odeur ſe conſervera aiſément d'une année à l'autre dans ſa bonté.

Tems de cueillir les fleurs.

Lorſque vous voudrez employer des fleurs, ſoit pour les gands, ſoit pour les eſſences, pommades, tabac, ou enfin à tout ce à quoi vous en aurez beſoin, obſervez particulierement que c'eſt le matin & le ſoir qu'elles doivent être cueillies, ſçavoir, le matin après que le ſoleil aura donné deſſus une heure ou deux, & le ſoir deux heures avant le ſoleil couché: que les fleurs d'oranges & autres ſoient ouvertes & non pas en bouton : qu'elles ne ſoient mouillées en aucune façon, & ſur tout qu'elles ne ſoient point enveloppées de linge, mais de papier bien ſec.

Le dernier avertiſſement que je donne, c'eſt que ſi l'on trouve que la quantité que je marque dans mes compoſitions ſoit trop

grande, il eſt facile d'en accommoder ſi peu que l'on voudra à la fois, en diminuant également ou à proportion toutes les choſes qui y ſont compriſes. Je les ai toutes écrites de la même maniere que je les ai moi-même experimentées & exécutées.

Maniere de mettre le tabac en poudre.

Si le tabac que vous avez eſt en corde il le faut décorder & le mettre ſécher au ſoleil; & s'il eſt en côte il le faut mettre ſécher de même & étant ſec le piler au mortier. Il faut que la toile du ſas duquel vous vous ſervirez ſoit ſuffiſamment claire pour laiſſer paſſer le plus gros grain que vous vouliez faire : & afin de ne pas piler votre tabac juſqu'à le réduire tout-à-fait fin, il faut à tout moment ſaſſer ce qui ſe pile, parce que ſi vous pilez trop long-tems, il arrivera que vous mettrez en pouſſiere ce qui eſt en grain, & le tout étant en poudre vous le purgerez de la maniere qui ſuit.

Maniere de purger le tabac.

Vous vous ſervirez d'un baquet ou autre vaiſſeau ſemblable qui ſoit plus grand qu'il ne faut pour contenir le tabac que vous

voulez purger, & qu'il y ait ſous ce vaiſſeau un bondon ou broche que l'on puiſſe tirer pour faire évader l'eau, lorſqu'il en ſera tems, vous garnirez le vaiſſeau d'une nappe ou toile aſſez grande pour aller juſqu'au fond, & de border tout autour. Il faut auſſi que la toile ſoit forte & bien ſerrée, afin que le tabac ne puiſſe paſſer au travers. Vous mettrez votre tabac dans le vaiſſeau avec beaucoup d'eau, en ſorte qu'il trempe bien : vous le remuerez bien dans l'eau, & le laiſſerez tremper juſqu'au lendemain : puis vous ferez ſortir l'eau retenant le tabac avec la toile & l'exprimerez le plus que vous pourrez, & remettrez de l'eau & le laverez derechef, & le laiſſerez encore tremper comme la premiere fois, & enfin vous ferez ainſi deux ou trois fois de ſuite. Ce qui étant fait la derniere fois, vous exprimerez votre tabac le plus que vous pourrez & vous aurez des clayes d'oſier qui ſeront garnies de toiles fortes & ſerrées ſur leſquelles vous mettrez ſécher votre tabac au ſoleil, & vous aurez ſoin de moment en moment de le remuer, afin qu'il ſéche par tout également ; & lors qu'il ſera bien ſec, vous le remettrez dans le vaiſſean ou baquet avec ſuffiſante quantité d'eau de ſenteur à votre choix, ſoit de l'eau de fleurs d'orange, ou d'ange; ce ſont

les eaux qui ſont propres au tabac, vous le laiſſerez tremper dans cette eau juſqu'au lendemain. Enſuite vous le tirerez de l'eau l'exprimant doucement & le mettrez ſécher derechef ſur vos clayes, ayant ſoin de le remuer à meſure qu'il ſéche, & étant ſec vous l'aroſerez encore de la même eau, en ſorte qu'il ſoit comme une pâte & vous le laiſſerez derechef ſécher, & pour lors étant ſec il ſera en état de prendre l'odeur des fleurs.

La maniere ci deſſus de purger le tabac eſt la meilleure, & le tabac par cette maniere eſt en état de recevoir toutes les odeurs que l'on lui veut donner, mais l'on ne peut ſe ſervir de cette méthode ſans apporter au tabac de la diminution, & pour les perſonnes qui voudront épargner l'eau de ſenteur, & empêcher qu'il ne diminuë tant, ils pourront ſe ſervir de la maniere qui ſuit.

Autre maniere de purger le tabac.

Vous mettrez votre tabac tremper dans l'eau ſeulement une fois pendant vingt-quatre heures, enſuite dequoi vous ferez évader l'eau, & l'exprimerez le plus que vous pourrez dans la toile, ou avec les mains, & le mettrez ſécher ſur les clayes,

le remuant de moment en moment pendant qu'il féche, & étant bien ſec vous l'arroſerez d'eau de ſenteur de laquelle vous voudrez : en ſorte qu'il ſoit comme une pâte, & vous le laiſſerez derechef ſécher ; & étant ſec l'arroſerez une ſeconde fois, & le ferez encore ſécher : & pour lors il ſera prêt de prendre l'odeur que vous voudrez, ou bien ſi vous le voulez mettre en couleur de rouge, vous le ferez avant que de le parfumer aux fleurs, comme l'article ſuivant l'enſeigne.

Maniere de mettre le tabac en couleur jaune ou rouge.

Vous prendrez de l'ocre jaune ou rouge, duquel vous voudrez, ſuppoſez la groſſeur d'un œuf, vous y ajoûterez un peu de blanc de craye pour moderer un peu la couleur : vous les broyerez ſur le marbre avec environ demi-once d'huile d'amandes douces ; & les ayant parfaitement bien broyées, vous y ajoûterez de l'eau, & l'augmenterez toûjours peu à peu, en continuant à broyer juſqu'à ce que l'eau s'incorpore bien avec la couleur : pour lors vous rangerez votre couleur ſur un coin du marbre. Enſuite vous broyerez deux cuillerées de gomme adragant détrempé,

& étant bien broyée, l'assemblerez avec votre couleur, & les broyerez ensemble tant qu'ils soient bien mêlez, y ajoûtant de l'eau peu à peu; & alors vous mettrez le tout dans une terrine, & augmenterez l'eau en remuant bien le tout jusqu'à la quantité d'une pinte ou environ. Ce qui étant fait, vous prendrez la quantité de tabac purgé que vous voudrez, & le mettrez dans un vaisseau ou terrine, & ferez parmi votre tabac de la susdite couleur, la mêlant bien avec les mains, faisant comme une pâte non pas trop liquide, mais seulement bien imbibée. Vous le laisserez dans sa couleur jusqu'au lendemain, & ensuite le mettrez sécher sur des toiles au soleil, & vous aurez soin de le remuer à mesure qu'il séchera, & étant sec vous ferez une gomme comme il suit pour gommer.

Vous broyerez sur le marbre de la gomme adragant, détrempée avec de l'eau de senteur, & étant bien broyée, vous y ajoûterez un peu d'eau, en continuant à broyer, en sorte qu'elle soit fort claire: & pour votre commodité la mettrez dans une terrine, afin d'y pouvoir ajoûter de l'eau suffisamment. Vous mouillerez ensuite le dedans de vos mains avec cette gomme, & en frotterez votre tabac, &

vous ferez ainsi jusqu'à ce que tout votre tabac ait été gommé, & pour lors vous le laisserez sécher, le remuant de moment en moment. Et étant sec vous sasserez tout votre tabac avec le sas tout le plus fin que vous ayez, afin de séparer la couleur qui n'y sera pas attachée : ce qui étant fait, il sera en état d'être parfumé aux fleurs ou à l'odeur que vous voudrez choisir.

Maniere de parfumer le tabac aux fleurs.

Il est bon de sçavoir que les fleurs qui sont le plus de service pour le tabac, sont les fleurs d'orange, le jasmin, les roses communes, les roses muscades & les tubereuses, & fort difficilement les autres communiquent-elles leur odeur bien naturellement, à moins que de les répeter bien des fois : & ensuite les aider en parfumant le tabac de l'essence des mêmes fleurs comme vous verrez dans les articles de parfumer le tabac : mais l'odeur ne dure jamais long-tems comme des sortes ci-dessus nommées. Voici de quelle maniere on les employe.

Vous aurez une grande caisse selon votre besoin, que vous garnirez de papier bien sec, & dans laquelle vous mettrez un lit de tabac épais d'un pouce, puis un lit de fleur, & continuerez ainsi jusqu'à ce que

vous ayez tout employé, & laisserez de cette maniere votre tabac parmi les fleurs pendant vingt-quatre heures : si vous avez les fleurs en abondance, vous les changerez au bout de douze heures. Ensuite vous fasserez votre tabac pour retirer les fleurs, & les renouvellerez en même tems, & ferez ainsi pendant quatre ou cinq jours ; & lors que vous sentirez que votre tabac aura bien pris l'odeur des fleurs, vous l'enfermerez dans vos boëtes dans un lieu sec pour le conserver. Il n'est point nécessaire de toucher au tabac pendant que les fleurs sont dedans, parce qu'il ne s'échauffe pas.

Autre maniere de parfumer le tabac aux fleurs.

Vous aurez une quantité, selon le besoin, de feüilles de papier, de la grandeur ou à peu près de la caisse dont vous vous servirez ; lesdites feüilles seront toutes séchées au feu, & ensuite piquées par-tout d'une grosse épingle, & pour mettre votre tabac en fleurs, vous mettrez dans votre caisse un lit de tabac épais d'un doigt, puis vous mettrez sur le tabac une feüille de papier, & sur le papier un lit de fleurs, & sur les fleurs une autre feüille de papier; vous mettrez derechef sur le papier un lit de tabac, & continuerez ainsi jusqu'à ce

que vous ayez tout employé. De cette maniere les fleurs ſont entre deux papiers, & le tabac de même, ſans que le tabac touche aux fleurs, & par cette maniere le tabac prend l'odeur des fleurs bien naturellement : parce que l'odeur des fleurs n'eſt point corrompuë par le tabac. Vous aurez ſoin de changer les fleurs ſelon l'abondance que vous en aurez, ſoit au bout de douze heures ou de vingt-quatre : & lors que vous voudrez les retirer, il ne faudra que retirer vos feüilles de papier & ſaſſer votre tabac avec un ſas dont la toile de crin ſoit aſſez claire pour laiſſer paſſer votre tabac, & retenir vos fleurs; vous donnerez ainſi les fleurs pendant quatre ou cinq jours, & cela ſera fait.

Boutons de roſes pour le tabac.

Vous prendrez une quantité de boutons de roſes, telles que vous voudrez, deſquels vous arracherez le bouton vert, & mettrez à la place de chacun un clou de girofle : enſuite vous les mettrez dans une bouteille de verre, & la boucherez bien & la mettrez au ſoleil pendant trois ſemaines ou un mois, & vous vous ſervirez de ces boutons pour mettre dans votre tabac après qu'il ſera purgé : cela donne une odeur fort agréable.

Tabac

Tabac de mille-fleurs.

Il ne s'agit que de mêler enſemble du tabac de pluſieurs odeurs de fleurs, & de faire en ſorte par le plus de l'un, le moins de l'autre, que l'on ne puiſſe connoître quelle eſt l'odeur qui domine, & ſera fait.

Maniere de faire le tabac de differente groſſeur de grain.

Il faut avoir des ſas differens les uns de toile ſerrée, & d'autres plus claire ; ainſi ſelon la groſſeur de vos toiles vous tirerez le grains en le ſaſſant : l'on ne ſépare le tabac de cette ſorte que lorſqu'il a été parfumé aux fleurs.

Tabac fin à la façon d'Eſpagne.

Le véritable tabac d'Eſpagne eſt tout à fait fin & rougeâtre, il faut pour en faire de ſemblable prendre du tabac rouge & grené, & le piler au mortier & le paſſer bien fin par le tamis, & comme il aura été purgé avant que d'avoir été mis en couleur, ainſi que je l'ai marqué dans le commencement de ce Traité ; il ne faudra

pour lors que lui donner les fleurs comme je l'ai enseigné, & le parfumer ensuite de l'odeur de pointe d'Espagne, ou autre si vous voulez, & il sera fait.

Pour faire du tabac de bonne senteur il ne suffit pas de le parfumer aux fleurs, il faut encore lui donner d'autres parfums; il est bien vrai que l'odeur des fleurs seroit suffisante, & que celui qui est seulement purgé, pourroit être employé dans les compositions suivantes, je laisse cela à la volonté de ceux qui l'accommoderont à leur fantaisie; mais je dirai seulement que l'experience m'à fait voir que l'odeur des fleurs accompagne fort bien les odeurs les plus délicates & les plus exquises, & que les odeurs en sont d'une autre qualité, & durent bien plus long-tems.

Je ne fais point le détail de plusieurs petits parfums, que l'on peut composer soy même selon sa fantaisie; je donne seulement les memoires des plus excellens parfums; il est aisé à toutes personnes d'en composer de soy-même ayant la connoissance des odeurs qui lui sont propres.



Maniere de parfumer le tabac en poudre de plusieurs odeurs differentes.

Tabac de Cedra ou Bergamotte.

IL n'eſt pas néceſſaire de prendre du tabac parfumé aux fleurs pour le mettre en odeur de cedra, il ſuffit qu'il ſoit purgé, parce que le cedra eſt une odeur forte qui pénétre tout, & par conſéquent il ſuffit d'en verſer quelque goutte dans une once, & le bien mêler, & il ſera fait.

Tabac de Neroly.

L'eſſence de neroly eſt auſſi une eſſence forte qui s'employe comme celle de cedra, l'odeur en eſt forte & agréable, pourvû que l'on n'en mette gueres, car elle eſt encore plus pénétrante que celle de cédra. Il faut particulierement obſerver que ſi l'on veut avoir du tabac de cette odeur elle doit être pure & veritable : car pour peu qu'elle ſoit mêlée elle devient dans l'uſage d'une odeur deſagreable.

Tabac de Pongibon.

Vous prendrez une livre de tabac jaune parfumé à la fleur d'orange, & vous broye-

rez dans le petit mortier douze grains de civette avec un petit morceau de ſucre, & l'ayant bien broyé, vous y mêlerez un peu de tabac, & continuerez à l'augmenter en continuant à le mêler avec le pilon tant que vous ayez empli votre mortier : vous le renverſerez avec le reſtant de la livre & mêlerez bien le tout avec les mains, puis vous remettrez du même tabac à moitié plein votre mortier,& y verſerez une demi-once d'eſſence de fleurs d'orange que vous mêlerez bien avec le pilon ; vous acheverez d'emplir votre mortier de tabac, afin de mieux mêler l'eſſence : vous renverſerez par après votre mortier ſur le reſtant. Vous mêlerez bien le tout enſemble avec les mains & il ſera fait. L'odeur en ſera fort agréable & durera long-tems, & quoi que ce ſoit de l'eſſence graſſe, cela ne fera point de tort au tabac & ne paroîtra point gras, pourvû que l'on n'augmente pas la doze ci-deſſus marquée.

Si le tabac eſt parfumé aux fleurs de jaſmin, il faudra prendre de l'eſſence de jaſmin, & ainſi des autres fleurs. Toute ſorte de tabac ſe peut parfumer de la même maniere.

Tabac musqué.

Vous prendrez du tabac de telle odeur de fleurs que vous voudrez, (ſuppoſez une livre) vous mettrez dans un petit mortier vingt grains de muſc avec un petit morceau de ſucre & les broyerez bien enſemble, puis vous y ajoûterez un peu de tabac, & l'augmenterez en continuant à mêler avec le pilon juſqu'à ce que le mortier ſoit plein : enſuite le renverſerez ſur le reſtant, & vous mêlerez bien le tout enſemble, & ſera fait.

Tabac à la pointe d'Eſpagne.

Vous prendrez une livre de tabac de telle odeur de fleurs que vous voudrez; vous mettrez dans le petit mortier vingt grains de muſc que vous broyerez bien enſemble: enſuite vous y ajoûterez un peu de tabac & l'augmenterez en continuant à broyer. Votre mortier étant plein, vous le renverſerez à part, & le couvrirez avec une partie du reſtant, afin qu'il ne s'évente pas. Vous broyerez par après dans le mortier dix grains de civette avec un petit morceau de ſucre; puis vous y ajoûterez un peu de tabac & l'augmenterez en continuant à le

mêler : vous le renverſerez avec le précédent, & mêlerez bien avec les mains le tout enſemble, & il ſera fait.

Tabac en odeur de Rome.

Vous prendrez une livre de tabac de telle odeur de fleurs que vous voudrez, vous ferez chauffer le petit mortier & ferez fondre à ſa chaleur vingt grains d'ambre : vous y mêlerez un peu de tabac & l'augmenterez peu à peu en continuant à le mêler avec le pilon ; & votre mortier étant à moitié plein, vous le renverſerez à part & le couvrirez avec une partie du reſtant : enſuite vous broyerez dans le mortier dix grains de muſc avec un petit morceau de ſucre, y ajoûtant du tabac, & étant mêlé le renverſerez ſur le précédent, & le couvrirez encore. Vous broyerez ainſi cinq grains de civette avec un peu de ſucre, y ajoûtant du tabac, puis vous le renverſerez avec le précédent, & mêlerez bien le tout enſemble, & il ſera fait.

Tabac en odeur de Malthe.

Vous prendrez une livre de tabac de fleurs d'orange, puis vous ferez chauffer le petit mortier, & ferez fondre à ſa cha-

leur vingt grains d'ambre, enſuite vous mêlerez un peu de tabac que vous augmenterez en continuant à mêler avec le pilon; & votre mortier étant plein, vous le renverſerez à part & le couvrirez avec une partie du reſtant; puis vous broyerez dans le mortier dix grains de civette avec un peu de ſucre, y ajoûtant du tabac, que vous augmenterez en continuant à mêler avec le pilon, après quoi vous le renverſerez avec le précédent & mêlerez bien le tout enſemble, & il ſera fait.

Tabac ambré.

Vous prendrez une livre de tabac de telle odeur de fleurs que vous voudrez, puis vous ferez chauffer le petit mortier, & ferez fondre à ſa chaleur vingt quatre grains d'ambre; vous y ajoûterez enſuite du tabac que vous augmenterez peu à peu en continuant à broyer & mêler avec les mains, & il ſera fait.

Comme dans les parfums chacun a ſon goût, & que pluſieurs aimeront le tabac bien parfumé; il y en a qui voudront une odeur douce, & cependant qui ſoit toûjours bonne; ils auront lieu de ſe contenter avec les compoſitions ci-devant marquées. Car ſi les odeurs leur ſemblent trop

ſortes, ils n'auront qu'à augmenter le tabac après que l'odeur y ſera donnée, & elle ſera douce, puiſqu'il n'y va que du plus ou du moins, d'autant que les compoſitions en ſont très-bonnes, & ſur toutes choſes il faut avoir ſoin de bien enfermer le tabac lorſqu'il eſt parfumé, afin que l'odeur ne s'évente pas.

Des liqueurs.

L'Uſage des liqueurs étant une des choſes des plus agréables dans la vie, elle mérite bien d'avoir place dans ce Recueil après les ſecrets que l'on vient de marquer pour la perfection & beauté du corps humain, en faveur principalement des perſonnes du ſexe, dont la paſſion eſt auſſi forte là-deſſus, que les agrémens qu'elles en reçoivent ſont engageans. Voici donc de quoi flatter auſſi leur goût, & celui des autres perſonnes un peu délicates; ſçavoir, la maniere de préparer les liqueurs les plus exquiſes & les plus recherchées dans les bonnes compagnies, & quelques-unes même ſont fort utiles.

Préparation du Caffé des Turcs.

Il faut mettre la graine du caffé dans

une

une poële,de la hauteur d'environ un doigt ou deux au plus,& la mettre dans un four assez chaud , en ayant ôté tout le bois & le feu,remuant avec une spatule de bois:quand la graine qui est au fond commence à noircir & qu'elle se séche égalemenr, & est comme il faut, la laisser refroidir & la piler dans un mortier de fer, & la passer par le tamis : Pour connoître quand elle est assez séche, il en faut prendre avec le bout des doigts, & voir si elle se brise aisément, & se peut mettre en poudre.

Pour préparer la boisson.

Prenez de l'eau de fontaine ou de riviere, faites-la bouillir un bouillon, puis sur deux pintes mettez cinq onces de poudre de caffé, remuant bien, & les faites bouillir doucement l'espace de cinq ou six minutes, sans permettre qu'il sorte du pot en bouillant ; il faut le faire bouillir dans un pot d'étain, ou étamé, bien net.

L'usage.

On en boit une pinte en cinq ou six prises fort chaud, & si l'on veut avec un peu de sucre:il est bon de manger un morceau quand on le prend.

Cette graine ou baye vient des déserts d'Arabie : les Turcs en boivent à toute

heure & en leurs repas : ſa qualité eſt froide & ſéche.

Il aide à la digeſtion, réveille les eſprits, réjouit le cœur ; eſt bon pour les yeux en recevant la fumée ; il eſt bon aux rhumes & fluxions , il eſt excellent pour prévenir la goûte & l'hidropiſie , ſupprime les vapeurs de la ratte & de l'eſtomac: guérit les maux de tête & migraine ; il n'a point de qualités manifeſtes pour purger ou pour reſſerrer le ventre.

Il n'eſt pas abſolument néceſſaire de faire cuire le caffé dans un pot d'étain , il ſuffit que ce ſoit dans un vaiſſeau étamé, comme ceux dont les Turcs ſe ſervent, qui ſont de fer blanc bien étamé.

Il ſe garde fort bien trois jours dans un pot bien couvert, mais le meilleur eſt de n'en faire cuire que deux ou trois priſes à la fois, & le garder dans une bouteille bien bouchée.

Je le tiens meilleur pour ceux qui s'en veulent ſervir comme de médicament , au matin , qu'à toute autre heure , parce que l'eſtomach étant vuide, il pénétre plus aiſément ; quoique les Orientaux le prennent aux repas , au ſoir, & à toute heure , & que j'aie experimenté ſon effet pour la migraine dont il m'a ſenſiblement ſoulagé quelque heure de jour que je l'aie pris.

Je voudrois pour le commencement en prendre un mois entier tous les matins, puis deux fois la ſemaine, & enfin une fois.

Hypocras excellent & parfumé.

Prenez une demi-livre de ſucre, & le caſſez, ou le rapez, & le mettez dans un baſſin, enſuite verſez ſur ledit ſucre une pinte de vin, le plus vieux & le plus foncé en couleur eſt le meilleur; remuez doucement votre ſucre avec une cuiller pour le faire fondre, & étant fondu, paſſez votre vin par la chauſſe cinq ou ſix fois, étant clarifié, verſez-y un petit filet d'eſſence d'hypocras, & le remuez avec la cuiller. Goûtez s'il eſt aſſez fort; & s'il ne l'eſt pas, verſez-y encore quelques larmes de votre eſſence, & il ſera fait. Vous le verſerez promptement dans une bouteille qui ſera bouchée à l'inſtant, afin qu'il ne s'évante pas : la maniere en eſt prompte, & il eſt meilleur que l'on ne le peut faire par infuſion.

Roſſoly ou liqueur parfumée.

Vous mettrez dans une baſſine de cuivre rouge ſur le feu, deux pintes d'eau, & deux livres de ſucre que vous ferez bouillir

juſqu'à la diminution d'un quart ; enſuite vous y verſerez deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange, & ayant encore bouilli un moment, vous y jetterez un blanc d'œuf avec la coquille, que vous aurez auparavant rompuë & foüettée avec un brin de verge : vous remuerez bien le blanc d'œuf dans votre liqueur avec le brin de verge; & lorſqu'elle commencera à bouillir, vous la tirerez du feu & la paſſerez par la chauſſe pluſieurs fois, & étant clarifiés vous y verſerez de bonne eau-de-vie à diſcretion, ſelon la force que vous lui voudrez donner, puis vous y verſerez de l'eſſence d'ambre ſelon votre goût, plus ou moins, ou bien de l'eſſence d'hypocras, & elle ſera faite.

Autre liqueur parfumée.

Faites fondre une livre de ſucre dans une pinte de vin vieux, comme ſi vous vouliez faire de l'hypocras, & la paſſez pluſieurs fois par la chauſſe ; enſuite verſez-y de la bonne eau-de-vie à diſcretion, ſelon la force que vous lui voudrez donner, puis verſez-y de l'eſſence d'hypocras & de l'eſſence d'ambre à diſcretion, ſelon votre goût, & elle ſera faite.

Essence d'hypocras.

Vous mettrez un demi-septier d'esprit de vin dans une bouteille de gros verre, ensuite vous y mettrez une demi-once de clou de girofle concassé, une once de canelle concassée, un gros de gingembre concassé, & une bonne pincée de coriande concassée, ensuite vous pilerez dans le petit mortier trois ou quatre grains d'ambre gris ou noir, & les mettrez dans la bouteille; bouchez-la bien, & l'exposez au soleil posée sur du sable dans les chaleurs de l'Eté pendant un mois; vous aurez soin de la retirer de la pluie, & laisserez au moins deux doigts de vuide à la bouteille pour éviter qu'elle ne casse, & au bout de ce tems vous la retirerez pour vous en servir au besoin.

Composition de l'eau-clairette de M. Tardif.

PRenez de l'eau-de-vie, une pinte.

Eau de fleurs d'orange, une pinte.

Sucre-candi réduit en poudre, demi-livre.

Canelle en poudre, le poids d'un écu & demi.

Six cloux de girofle en poudre.

Ecorce de citron rappé, le poids d'un quarteron.

Ambre gris, ſix grains.

Mettez infuſer le tout dans une bouteille de verre au ſoleil, l'eſpace de vingt-quatre jours au moins, & vous aurez une très-bonne eau-clairette.

Autre compoſition.

Prenez de fine canelle miſe en poudre, une once, & la faites infuſer dans une demi-livre de bonne eau-de-vie l'eſpace de deux jours. Puis prenez trois onces de ſucre fin, que vous ferez fondre & infuſer dans quatre onces de bonne eau-roſe, autant de tems que deſſus; vous mettrez enſuite l'un & l'autre, chacun ſéparément, dans une bouteille de verre qui ſera bien bouchée, & vous l'expoſerez au ſoleil l'eſpace de deux jours, les remuant une ou deux fois par jour, & les ôtant du ſerain durant la nuit: puis vous les mêlerez enſemble dans une même bouteille, les paſſant par un linge blanc une ou deux fois, & prenant ſoin de bien boucher la bouteille, afin qu'elle ne s'évente point; vous la pourrez garder un an.

Il en faut prendre tous les matins, une cuillerée: elle fortifie le cœur & l'eſtomac, provoque les mois, & eſt fort bonne contre les défaillances de vertige.

Autre maniere.

Prenez une chopine d'eau-de-vie, trois poiſſons d'eau de roſes, une livre de ſucre, & une once de canelle concaſſée : faites infuſer le tout enſemble, l'eſpace de vingt-quatre heures, & le paſſez dans un linge blanc & delié.

Recette pour faire l'eau de noix, & ſes merveilleuſes proprietés.

Il faut prendre des noix, le plus près de la Saint Jean que faire ſe pourra, & les plus fraîches cueillies, les couper par quartiers, & les faire diſtiller dans un alambic de plomb.

L'eau de noix guérit l'hydropiſie, en buvant ſix jours durant la hauteur de deux doigts, avec du vin blanc le matin.

Elle eſt bonne auſſi pour la paralyſie.

Elle guérit du mal des yeux, en mettant deux ou trois gouttes de cette eau dans les yeux en ſe couchant.

Elle fait revenir le lait aux nourrices; ſi on leur en donne la hauteur d'un doigt le matin & le ſoir, avec autant de vin blanc, mais loin du repas.

Elle provoque le ſommeil à ceux qui ne

peuvent dormir, leur en frottant les temples en se couchant.

Elle ôte les lentilles du visage, en donnant à boire la hauteur d'un doigt, avec autant de vin blanc, & s'en lavant le visage.

Elle est bonne contre la peste, en buvant deux doigts de haut le matin.

Elle désopile le foye & la rate.

Elle blanchit les dents, & guerit les chancres si on les en lave.

Enfin, elle éclaircit le vin corrompu & poussé en quinze jours, mettant une chopine de cette eau dans le tonneau.

L'eau de noix se peut garder trois ans, pourvû qu'elle ne soit point éventée, & qu'elle soit bien bouchée.

Pour faire le sorbet du Levant.

Il s'en fait de jus de limon, d'autre de jus de pommes aigres, & d'autre de verjus de grain.

Celui qui se fait de verjus; est celui qui rafraîchit le plus en Eté. Pour le préparer suivant la quantité que vous en voulez faire, prenez vingt ou trente livres de verjus; vous le mettez dans un petit bassin sur un fourneau, où il y ait un feu de charbon sans fumée, & vous faites bouillir ce

verjus jusqu'à la consommation du tiers, en l'écumant pour en ôter la crasse, & le remuant de tems en tems avec un bâton, afin de le faire mieux incorporer, aussi bien qu'évaporer. Cela étant fait, si vous voulez y ajouter un blanc dœuf pour le clarifier, vous le pouvez faire, encore qu'il ne soit pas nécessaire. Ensuite vous prenez la quantité qu'il faut de sucre ou de cassonade, que vous faites fondre à part; & étant fondu de la sorte; vous l'écumez & laissez cuire jusqu'à ce que vous connoissiez que l'eau que vous avez mise dedans pour fondre ledit sucre, soit toute évaporée. Lorsque cela est, vous prenez la quantité requise de verjus, lequel vous mettez dans la bassine où est le sucre ou cassonade, les mêlant bien ensemble; il faut que le verjus soit bouillant, & le bien remuer jusqu'à la fin avec le sucre. On y ajoûte quelques grains de musc ou d'ambre, suivant la quantité qu'il y a; après quoi vous retirez le tout de dessus le feu, & étant refroidi, vous le mettez dans un vase de verre ou de fayance, lequel ayant bien bouché, vous l'exposez au soleil dix ou douze jours, pour achever de le dépurer.

L'usage qu'on en peut faire pour se rafraîchir, principalement en Eté, consiste à en prendre avec la pointe d'un coûteau,

que vous mettez dans une aiguiére où il y ait de l'eau, & vous battez l'un avec l'autre jusqu'à ce que le sorbet soit fondu, pour en boire ensuite quand on veut.

Pour faire l'angelique.

Il faut avoir trois pots de bon muscat, trois livres de sucre, quatre onces de chair de citron liquide, trois onces d'orange liquides, deux onces de poires de rousselet séches, trois onces de pâte de Gennes, sept onces d'abricot, quatre onces d'eau-rose, demi-once d'eau de fleurs d'orange, deux grains d'ambre gris; que vous paîtrirez avec tous ces fruits, ou bien un grain de musc. Vous mettrez ces mêmes fruits confits dans un mortier bien net, & battrez le tout ensemble petit à petit, les arrosant d'eau-rose, ou de fleurs d'orange, & par ce moyen vous rendrez le tout liquide, juqu'à être propre à passer dans une grosse serviette où à la presse bien proprement. Après que vous en aurez tiré toute la quintessence, vous prendrez le marc qui reste avec du muscat, pour en frotter la chausse, dans laquelle il faudra passer votre angelique: ensuite vous mettrez fondre le sucre dans un poëlon bien net, & le ferez cuire sur le feu, jusqu'à ce qu'il soit en

consistance de petit syrop. Cela étant, vous prendrez trois pintes de muscat, & le jetterez avec le reste dans le poëlon pour le faire bouillir cinq ou six bon bouillons, après quoi vous le jetterez dans la manche ou chausse, & le repassez jusqu'à cinq ou six fois, puis vous le mettez dans une bouteille.

Pour faire le populo.

Vous prendrez une pinte d'eau-de-vie rafinée, trois livres de sucre royal bien clarifié, demi livre d'eau de-vie commune, demi-pot d'eau de fontaine bien claire, quatre onces de pommes confites en marmelade, quatre onces d'anis de Verdun & de citron confit, haché par morceaux; quatre onces de pistaches, demi-once de raisin de Corinthe, deux grains de musc, & un grain d'ambre. Vous mettrez le sucre dans un poëlon bien net sur le feu; & étant cuit à petit syrop, vous le jetterez dans la manche ou chausse, & le passerez trois ou quatre fois; après la deuxiéme fois, vous y jetterez l'eau-de-vie rafinée, & la ferez vuider toute à la chausse, puis vous réïtererez avec la demi-livre d'eau-de-vie commune.

L'on prend la marmelade avec le citron, les pistaches concassées, & les raisins de

Corinthe, & l'on mêle le tout ensemble pour en frotter le dedans de la chausse. A l'égard de l'ambre & du musc, étant un peu concassez, vous les mettrez avec un peu de coton dans le fond de l'entonnoir, afin que le tout passant par dedans, en prenne l'odeur.

Pour faire le rossolis.

Il faut prendre trois livres de sucre, & deux pintes de bon vin blanc, avec lequel vous faites fondre le sucre, au lieu d'eau. Il faut ensuite prendre deux livres d'autre sucre bien pilé & bien net, un quarteron de pistache concassée, un quarteron de raisins de Corinthe, & deux onces ou à peu près d'anis de Verdun. Il faut mettre le tout bouillir ensemble dans un poëlon; & pour connoître quand il sera tems de le retirer du feu, se sera lors qu'il sera diminué d'un tiers. Alors vous le jetterez dans un pot vernissé bien net, & le laisserez reposer l'espace de quatre heures bien bouché, puis vous le coulerez & le mettrez enfin dans l'étuve. En le passant, on peut avoir un grain de musc ou d'ambre pour l'odeur, comme on a fait au populo.

Pour faire un vrai hypocras.

Sur une pinte de vin, trois quarterons de ſucre, demi-once de poivre long, ou moins, autant de canelle en bâton, & plein une taſſe de lait frais. Vous mettrez le tout infuſer dans une terrine, & frotterez bien votre chauſſe d'amandes pilées; puis vous paſſerez votre hypocras, y ajoûtant un grain de muſc ou d'ambre.

Pour faire l'eau de jaſmin.

Prenez de l'eau ſucrée, dans laquelle vous mettrez un demi quart de fleurs de jaſmin que vous laiſſerez infuſer quelque tems, puis ſi elle ne l'eſt pas aſſez vous y ajoûterez encore des fleurs de jaſmin juſqu'à ce qu'elle ſoit au point que vous la ſouhaitez; enſuite coulez cette eau ſans y ajoûter aucune eſſence ni mélange d'autre ſenteur que celle que les fleurs lui ont laiſſé.

Les eaux de tubereuſe, de jonquille, & celle de toutes les autres fleurs ſe font de la même façon.

Eau de fraises, framboises, cerises, griotes & abricots.

Il faut exprimer le jus desdits fruits, & bien mêler l'expression en eau suffisamment sucrée, & faire comme ci-dessus.

Pour faire de l'hypocras incontinent.

Prenez de l'eau-de-vie, cinq onces; canelle, deux onces; poivre, deux onces; gingembre, deux onces; girofle, deux onces; graine de paradis, deux onces; ambre gris, trois grains; musc, deux grains; le tout soit mis infuser pendant vingt-quatre heures dans un matras sur des cendres chaudes, le matras bien bouché; & lorsque vous voudrez vous en servir pour faire de l'hypocras, prenez une livre de sucre & trois chopines de vin, dans lequel le sucre étant fondu, versez-y trois ou quatre gouttes de cette essence & vous aurez de l'hypocras fort excellent.

Autre essence d'hypocras.

Prenez de la canelle grossierement concassée & battue, deux onces; macis, une once; gingembre, une once; ambre gris

ſix grains ; muſc, ſix grains, le tout en poudre ſéparément ; mêlez le tout & mettez-le dans un matras avec quatre onces d'eſprit-de-vin, & en tout faites comme ci-deſſus.

Pour faire l'eau de franchipane.

Il faut mettre des fleurs de jaſmin demi-quart par-deſſus de l'eau ſucrée, laiſſez-les infuſer quelque tems, puis ſentir s'il y a de la ſenteur aſſez, ſinon en remettre de nouvelles ; coulez l'eau quand elle ſera au point où vous la ſouhaiterez, & y ajoûtez quelques gouttes d'eſſence d'ambre.

Pour faire roſſolis.

Prenez une livre & demie de pain blanc tout chaud ſortant du four, & mettez-le dans un pot d'alambic, avec demi-once de clou de girofle concaſſez ; anis verd, coriandre de chacun une once, & par-deſſus une pinte de bon vin rouge, & autant de lait de vache ; puis appliquez la chape & le récipient, & fermez les jointures avec papier collé ; laiſſez-les ainſi repoſer vingt-quatre heures durant, après leſquelles faites diſtiller au bain-marie, pour en tirer toute la liqueur, laquelle vous garderez.

Il faut séparément faire le ſyrop avec de l'eau-de-vie, ou eſprit de vin encore mieux, en le brûlant ſur du ſucre en poudre dans un plat ou écuelle de terre, & remuant toûjours avec une ſpatule, ou cuiller juſqu'à ce que la flâme ſoit éteinte.

Il faut auſſi diſſoudre l'ambre-gris avec du très-pur eſprit-de-vin, mêlant premierement un gros d'ambre, avec autant de ſucre, & les broyant bien enſemble, puis y ajoûtant dans un petit matras une once d'eſprit-de-vin, & les faiſant digerer par vingt-quatre heures au bain vapoureux où le tout ſe diſſoudra, mais il ſe congelera au froid.

Pour faire la compoſition, il faut mêler le ſyrop d'eau de-vie avec ladite eſſence d'ambre, tant que l'on le juge à propos, pour les mettre enſuite avec ladite eau diſtillée : ſi on le veut plus fort, on met l'eſprit de vin en plus grande quantité.

Autrement.

Faites cuire votre ſyrop en conſiſtance à la façon ordinaire; étant cuit, ajoûtez-y de l'eſprit-de-vin du meilleur la quantité que vous jugerez à propos, de même que de l'eſſence ci-deſſus, ou telle autre que bon vous ſemblera, & vous l'aurez tel qu'il vient de Turin.

Pour

Pour faire le Populo.

Prenez une pinte de ſyrop cuit en conſiſtance, une pinte de vin blanc du plus clair, & une pinte d'eſprit de vin, & faites chauffer tant ſoit peu pour le faire bien mêler; puis paſſez par la chauſſe avec deux ou trois amandes pelées & battues pour le chauffer, & un nouet de ſenteur ſi vous n'avez point d'eſſence.

Pour faire le bon eſprit de vin.

Il faut avoir un alambic de verre & diſtiller de bonne eau-de-vie par le bain-marie, & mettre un morceau de feutre bien huilé avec huile commune entre la chape & l'alambic, & au deſſus mettre la fleur de romarin dedans une ſeule fois, vous en tirez l'eſprit le plus pur du monde.

Limonade à peu de frais.

Rappez de l'écorce de citron à diſcrétion dans de l'eau ſucrée, à laquelle ajoûtez quelques gouttes d'eſſence de ſoufre, avec quelques tranches de citron; elle ſera fort bonne & rafraîchiſſante. Il faut demi-livre de ſucre pour une pinte d'eau, ou un peu moins.

Pour faire le vrai hypocras de jasmin.

Prenez une pinte d'eau, une livre de sucre, deux onces de fleurs de jasmin, avec le jus de citron; puis avec un petit balai il faut bien fouetter durant une heure. Ensuite vous le passerez, y ajoûtant aussi autant de musc & d'ambre comme à celui du vin.

Pour faire eau celeste.

Prenez demi livre d'eau-de-vie commune, une once de vin blanc, quatre onces d'eau rose, trois onces de sucre, une dragme de canelle, deux de clou de girofle; pilez le tout & le laissez infuser trois heures, puis le passez par trois fois dans la manche, ou chausse à hypocras: Si vous y voulez l'odeur de musc ou d'ambre, vous en mettez à la derniere fois dans le trou de la bouteille avec un fil, ayant enveloppé ces senteurs dans du coton.

Le ratafia de six grains, très-propre pour l'estomach, pour la colique, pour les indigestions & les vents.

Il faut prendre six pintes de bonne eau-de-vie, les mettre dans des bouteilles de

verre, & mettre dans chaque pinte, demi-once de chacune des graines ci-dessous
Sçavoir, de la graine d'aneth.
De la graine de fenouil.
De celle de coriandre.
De celle de chervis.
De celle de carote.
Et d'anis de Florence.

Il les faut bien éplucher & les concasser; puis les jetter dans des bouteilles où sera votre eau-de-vie, & les mettre infuser au soleil durant trois semaines, ou plus si l'on veut, les remuant tous les jours trois ou quatre fois : on les peut aussi faire infuser sans les mettre au soleil, y employant un peu plus de tems, comme un mois ou six semaines.

Après cette infusion il faut passer votre ratafia dans un blanchet ou chausse, qui n'ait encore servi qu'à cela; & l'ayant passé vous ajoûterez une demi-livre de bon sucre-candi sur chaque pinte que vous ferez fondre avec un peu d'eau en maniere de syrop, & après vous le mettrez dans vos bouteilles & les boucherez soigneusement On en peut boire après les repas deux cuillerées, ou à jeun si l'on veut.

Pour faire une fort bonne eau-de-vie.

Prenez du vin qui ſoit d'âge moyen, ſçavoir d'un an, ou environ, plus ou moins, & qui ſoit fort bon & de bonne odeur. Vous le diſtillerez en un vaiſſeau de verre, qui ait le col long d'environ une toiſe, avec un feu médiocre & aſſez lent, & vous recueillerez l'eau tandis qu'elle ſort dehors hâtivement, c'eſt-à dire, quand une goutte n'attend pas l'autre. Cette eau-de-vie ſera fort bonne & agréable ; car il n'y aura ſeulement que la partie du vin la plus ſubtile : il eſt vrai qu'elle ne brûlera pas ſi facilement que les autres.

Pour le vin qui ſe veut gâter.

Il faut avoir deux ou trois œufs, & ſi le vin eſt clairet, on peut en prendre ſeulement le jaune, ou bien le blanc ſi c'eſt du vin blanc. Prenez auſſi trois onces de pierres vives, dans un fleuve fort rapide & les mettez en poudre, & deux onces de ſel pilé bien menu, que vous mêlerez tout enſemble ; puis ayant mis le vin en un autre vaiſſeau bien net, & qui n'ait point de mauvaiſe odeur ; vous jetterez le tout dedans & le mêlerez avec le vin cinq ou ſix

fois par jour jusqu'au bout de trois ou quatre jours : ce qu'on doit observer est de ne pas attendre à prendre cette précaution que le vin soit tout-à-fait corrompu & gâté, parce que la chose seroit alors sans remede.

Pour faire que le vin tourné redevienne bon.

Il faut vuider le tonneau par la caneſle, c'est-à-dire, en ôter le vin clair, jusqu'à ce que la lie en sorte, & le mettre dans un autre tonneau où il y aura de la lie fraîche d'un bon vin.

Puis prenez une livre de bonne eau-de-vie rectifiée, avec demi-livre de cire jaune rapée : faites-la fondre à un feu fort doux, ensuite vous tremperez un linge dans cette mixtion, & l'allumerez avec du soufre, que vous ferez brûler, après quoi vous boucherez bien le tonneau. On vend de cette méche préparée chez les Epiciers à Paris.

Autrement.

Vous prendrez une poignée de vieilles noix, avec leurs coquilles, si c'est pour un quart, ainsi du reste à proportion ; vous les mettrez dans un four chaud, & les y laisserez sécher si fort, qu'elles deviennent rousses.

Enſuite ayez autant de copeaux de ſaule du premier bois après l'écorce, mettez vos noix dans votre tonneau, & faites un tampon de vos copeaux : il faut laiſſer repoſer le vin pendant l'eſpace de trois jours, & après cela on éprouve la bonté du ſecret.

Autre maniere.

Tirez du vin dans un ſceau, & le faites bouillir ; jettez-le dans le vaiſſeau gâté à la place de celui que vous avez tiré, bouchez bien le tonneau, & en ce tems-là il ſe remettra.

Pour le vin éventé.

Agitez le vin par le bondon avec un bâton, ſans toucher à la lie, puis y verſez une livre de bonne eau-de-vie, & le laiſſez repoſer pendant dix jours, il ſera remis.

Le vin éventé ſe corrige auſſi en mettant dans le pot avant que de boire, une croute de pain rôtie.

Pour remettre le vin gâté & futé.

Il faut tirer tout le vin hors du tonneau, & le mettre dans un autre ſur de bonne

lie, puis couler dans un ſachet de toile qui ſoit un peu long, quatre onces de bayes de laurier pulveriſées, & un peu de limure d'acier au fond, afin que le ſachet deſcende mieux, l'enfoncer au milieu du tonneau, & le baiſſer à meſure qu'on en boira le vin.

Pour remettre le vin tourné.

L'eau de ſaturne, ou de litarge rouge, remet le vin tourné, c'eſt-à-dire le vin rouge; & pour le vin blanc, il faut de la litarge blanche.

Pour corriger le vin moiſi.

Il faut faire un bâton de pâte de froment, & le faire cuire à demi au four, le tirer après, le picquer de cloux de girofle, & le mettre au four juſqu'à ce qu'il ſoit bien cuit.

Enſuite mettez le bâton ſuſpendu dans votre tonneau, ſans qu'il touche au vin: on peut neanmoins, ſi l'on veut, le jetter dans le tonneau, & il en ôtera le moiſi.

Pour empêcher que le vin ne ſe tourne.

Vous mettrez dans le tonneau une livre de grenaille de plomb, & votre vin ne ſe tournera point.

Pour remettre le vin qui sent l'aigre, ou l'amer.

Faites bouillir un picotin d'orge dans quatre pintes d'eau, & les laissez réduire à moitié, puis vous la passerez à travers un linge, & la mettrez dans le tonneau par le bondon, après quoi vous remuerez le vin, sans toucher à la lie.

Pour ôter le trop grand verd du vin.

Mettez dans une pinte de ce vin une goutte de vinaigre, mêlé de litarge, & il perdra son verd.

Autre secret.

Il faut faire bouillir du miel pour en faire sortir de la cire, & le passer par un linge, après en mettre deux pintes sur un demi muid.

Si c'est en Eté, & que vous voyez qu'il risque de tourner, il y faut jetter une pierre de chaux vive.

Pour le vin tourné.

Mettez dans le tonneau de l'esprit de

tartre, & le vin ſe décharge de cette mauvaiſe qualité.

Pour empêcher que le vin ne s'aigriſſe.

Prenez du ſable de riviére au mois de Mars, lavez-le bien & le ſéchez au ſoleil, vous en jetterez deux pleine écuelle dans un demi muid, avec deux pintes d'eau.

Autrement.

Prenez à la Saint Martin un demi muid de vin, faites-le bouillir juſqu'à la troiſiéme partie, & de ce vin mettez-en dans chacun de vos tonneaux quatre pintes, ou environ, avec deux morceaux d'encens, gros chacun comme une noix, & le bouchez bien.

Pour clarifier le vin.

Il faut mettre ſur un'tonneau deux pintes de lait, après les avoir fait bouillir & écumer, pour en faire ſortir la crême.

Pour contrefaire le vin muſcat.

Vous ferez infuſer des fleurs d'orvale dans un tonneau, ou bien vous y mettrez

un sachet de fleur de sureau, & votre vin aura le goût muscat.

Pour faire du vin doux.

Il faut le prendre au sortir de la cuve ou du pressoir, le mettre dans un tonneau à l'ordinaire vieux ou nouveau, & qui ne soit point gâté, ensuite mettez dedans de la moutarde détrempée avec du moût; il en faut une écuelle dans un quart: ajoûtez-y gros comme le poing de beurre frais, que vous mettrez entier, & un noüet de clou de girofle & de canelle, bondonnez bien votre tonneau, & le laissez de repos dans la cave ou autre endroit.

Pour noircir le vin.

Mettez deux pots d'étain quand la cuve bout.

Pour corriger le vin blanc roussâtre.

Il faut agiter le vin & la lie, & en tirer cinq pintes d'un demi muid, dans lesquelles vous ferez dissoudre un picotin de fleurs de froment, puis vous mettrez cela par le bondon; ajoûtez-y ensuite une chopine d'eau-de-vie, & laissez reposer votre vin pendant trois jours.

Pous faire de bon vin bourux.

Prenez deux litrons de froment, faites-les bouillir en deux pintes d'eau, jusqu'à ce qu'il se creve, & le pressant du doigt, faites-en quasi passer toute la fleur, & l'exprimez dans un linge neuf.

Versez deux pintes de cette eau dans un muid de vin blanc, pendant qu'il bouillira, mettez-y aussi en même tems un petit sachet un peu long, rempli de fleurs de sureau qui soient séches.

Pour rougir le vin blanc, & rendre blanc le rouge.

Prenez de la cendre de vigne blanche, & la mettez dans le tonneau de vin rouge, & au contraire la cendre de vigne noire dans celui de vin blanc, & vous verrez l'effet de votre secret.

Pour faire de la malvoisie.

Vous prendrez de la galangue qui soit bonne, du girofle & du gingembre, un gros, vous le concasserez grossierement, & le mettrez infuser vingt quatre heures dans de l'eau de vie dans un vaisseau de bois bien couvert.

Ensuite mettez le tout dans un linge, que vous pendrez avec un fil dans le tonneau, contenant un quart de vin clairet, laissez-l'y reposer, & vous aurez une malvoisie contrefaite, aussi bonne que la naturelle.

Pour adoucir un vin rude & verd.

Vous prendrez une pinte d'eau-de-vie, & deux livres de miel que vous détremperez dans cette eau-de-vie, puis mettez le tout dans un tonneau, & le bouchez bien, & il ne manquera point de devenir bon.

Pour faire du vin artificiel.

Il faut prendre un pain sortant du four, le tremper en du fort vinaigre, puis le laisser & le garder; pour faire du vin sur le champ, il ne faut que tremper un morceau de ce pain dans un verre d'eau, & il lui donnera la couleur & le goût du vin.

Pour ôter du vin l'odeur de moisi.

Prenez des nesfles bien mûries sur la paille, & les ouvrez en quatre; puis vous les lierez à un fil, & les attacherez au bondon du tonneau, de maniere qu'elles puis-

ſent tremper dans le vin, & en être toutes couvertes. Vous les laiſſerez ainſi demeurer un mois, au bout duquel en les ôtant, vous ôtez auſſi toute la mauvaiſe odeur du vin.

Pour faire que le vin ait bonne odeur.

Prenez une orange ou citron de médiocre groſſeur, & le piquez de cloux de girofle juſqu'à ce qu'il en ſoit tout garni; puis vous le ſuſpendrez par le bondon dans le vaiſſeau, en ſorte qu'il ne touche point au vin, & vous aurez ſoin de le bien boucher, afin que l'odeur ne s'évente point.

Pour faire du vinaigre.

Prenez des mûres qui viennent dans les champs ſur les ronces, mais n'attendez pas qu'elles ayent leur maturité. Vous les ferez ſécher pour les mettre en poudre; puis avec un peu de bon vinaigre, vous en ferez de petites pelotes que vous ſécherez au ſoleil, & les garderez ainſi pour le beſoin.

Quand vous voudrez faire du vinaigre, il n'y aura qu'à prendre du vin, & le faire chauffer; puis vous y mettrez de cette compoſition, qui le fera auſſi-tôt tourner

en vinaigre, comme il a été experimenté.

On peut faire une pareille composition pour du vinaigre, avec des cérises sauvages, du gland & des fruits de cornouilliers, le tout pris avant que d'être mûr.

Il s'en fait aussi avec du verjus en grain; & par ce moyen l'on peut dire qu'on a un vinaigre portatif en tout lieu, & avec toute la facilité qu'on peut souhaiter.

Le vin que l'on met dans un vaisseau où il y a eu du vinaigre, en prend encore la qualité, l'exposant au soleil, ou auprès du feu, & même y jettant des briques neuves embrasées.

Pour faire du vinaigre rosat.

Pour faire du vinaigre rosat, on prend de bon vinaigre blanc, & l'on y met des roses séches ou fraîches, les y laissant l'espace de quarante jours, au bout desquels vous ôtez les roses, & vous gardez le vinaigre qui en a attiré toute l'odeur. Il faut le tenir en un lieu froid, pour le conserver plus long-tems dans sa force & sa bonté.

Pour faire du vinaigre avec de l'eau.

Prenez trente ou quarante livres de poires

ſauvages,& les laiſſez demeurer trois jours en un monceau dans quelque vaiſſeau; puis vous les arroſerez tous les jours avec un peu d'eau, durant l'eſpace d'un mois, il s'en fera un auſſi bon vinaigre, & auſſi fort comme ſi c'étoit du vin.

Pour faire du vinaigre avec du vin gâté.

Si vous avez du vin pourri, dont vous vouliez faire du vinaigre, faites-le bouillir, en ôtant toute l'écume qu'il fait en bouillant, & le laiſſez conſommer juſqu'à ce qu'il ſoit décrû du tiers; puis vous le mettrez dans un vaiſſeau où il y ait eu déja du vinaigre fort, & y ayant ajoûté du cerfeuille, vous boucherez bien le vaiſſeau, en ſorte qu'il n'ait point d'air, & dans peu ce ſera de fort bon vinaigre.

Pour faire du vinaigre roſat en une heure.

La moële de lierre, miſe dans de bon vin, fait du vinaigre en une heure qui ſent la roſe.

Autre maniere.

Prenez des mûres verdes de buiſſon, des roſes communes, de chacune quatre on-

ces, & une once d'épinevinette, faites sécher le tout à l'ombre & le réduisez en poudre très-fine.

Vous vous servirez de cette poudre, vous en mettrez environ un quart d'once sur la moitié d'un verre de vin rouge ou blanc, il n'importe, vous mêlerez le tout, & le laisserez un moment, puis vous le coulerez, & vous vous en servirez quand vous voudrez.

Autrement.

Prenez de la farine de ségle pur, & la détrempez dans du vinaigre qui soit fort; faites-en une galette que vous ferez cuire au four, & la mettrez en poudre, que vous détremperez derechef dans de bon vinaigre jusqu'à trois fois.

Cela observé, mettez cette détrempe dans un poinçon de vin, qui commencera à s'aigrir, & vous aurez de très-bon vinaigre en peu de tems.

Autre vinaigre très-excellent, de feu M. le Grand Connétable.

Prenez une livre de raisins de damas des plus nouveaux, & en ôtez les pepins; mettez ces raisins dans un pot de terre

verni, avec deux pintes de bon vinaigre rosat, laissez infuser cela pendant toute une nuit sur les cendres chaudes, pour après le faire un peu bouillir le matin.

Ensuite vous le retirerez du feu, & le laisserez réfroidir, après vous le coulerez & le garderez dans une bouteille bien bouchée ; ce vinaigre est merveilleux.

Autre excellent vinaigre.

Infusez de la racine de bette dans du vin, & vous aurez de bon vinaigre en trois heures de tems, & si vous y ajoûtez de la racine de choux, le vin retournera dans son premier état.

Pour faire un vinaigre parfumé, lequel ne fait jamais mal.

Il faut prendre quatre onces d'écorce d'orange à demi séches, quatre onces de muscade, autant de girofles, autant de canelle fine, que l'on concassera tout ensemble, & ensuite les faire tremper dans un pot de terre vernissé, en eau-rose vingt-quatre heures ; puis prenez une livre de marjolaine, une livre de graine de lavende, deux poignées de romarin, une de feüilles de laurier, une livre de sauge, deux poi-

gnées d'hyssope, deux poignées de vemaluë, une livre de roses rouges, une demi-livre de violettes de Mars; puis mettez toutes ces choses dans un baril avec une pinte de bonne eau-rose, & ensuite jettez par-dessus quinze ou seize pintes de bon vinaigre, & ensuite mettez-le reposer dix-huit ou vingt jours, puis le retirez en la cheminée ou sur quelque feu.

Quoiqu'il se trouve un grand nombre d'autres liqueurs, comme les eaux de senteurs de la Reine d'Hongrie, & plusieurs autres, je n'en rapporterai cependant pas ici la composition, me contentant de vous renvoyer aux deux premiers Tomes, où je les ait placé parmi les remédes les plus utiles aux maladies, & les compositions qui sont les plus en usage dans la Médecine.

Remedes aux infirmités qui arrivent aux animaux.

APrès avoir donné jusqu'à present des remedes suffisans & assurez pour guérir les differentes maladies dont les corps des hommes sont souvent attaqués, & avoir rapporté plusieurs secrets utiles pour réparer certains défauts ausquels le

corps humain est sujet, & qui quoique moins considerables, font cependant tort à la perfection de sa beauté, on n'a pas cru le reste de cet ouvrage moins digne de la curiosité du public; quoique les matieres dont on va parler n'interessent pas tant, à la verité; mais on peut dire qu'elles sont très-utiles dans les occasions où il s'agit de les employer : Nous finirons donc ce troisiéme volume par les maladies des animaux, & nous y ajouterons par occasion quelques-uns des secrets les plus curieux en faveur de ceux qui aiment le plaisir de la chasse & celui de la pêche, & nous le finirons sur les secrets les plus utiles dans le ménage. Nous donnerons enfin dans le quatriéme volume les secrets les plus curieux qui regardent la nature & l'art. Nous esperons que par les épreuves qu'on en fera, on nous aura obligation non-seulement de faire revivre les veritables secrets que M.Emery nous a donné pendant sa vie, mais encore ceux qu'on a pris soin de recueillir après sa mort.

Secret pour dompter un bœuf.

Il est des bœufs qu'on achete non seulement pour engraisser & les vendre aux Bouchers, mais encore pour tirer la cha-

rue, & souvent il arrive que ceux-ci sont trop furieux pour cela ; alors il faut environner leurs cous de bâtons fourchus,& leur donner à manger seuls ; ils ne sont pas long-tems sans être domptés.

Pour faire que les bœufs se portent bien.

On tient que pour maintenir les bœufs toûjours en bon état, il faut parmi ce qu'ils mangent, leur mêler de la lie d'huile peu à peu, afin de les y accoûtumer.

Pour faire que les bœufs deviennent gras.

On engraisse les bœufs en Hyver & en Eté; voici dans cette derniere saison comment il faut faire.

On attend pour bien faire qu'il y ait des choux dans les jardins, & pour lors on leur en donne le premier jour, coupé menu, & trempés dans de bon vinaigre ; ce mets est comme pour commencer à les mettre en apetit. On doit toûjours leur donner cette nourriture au retour du pâturage, ensuite de la paille avec du son, l'espace de cinq jours.

Le sixiéme une pinte d'orge moulu tout sec, & les six jours suivans il faudra un peu augmenter la nourriture : il faut ob-

ſerver que ces alimens ſe doivent donner aux bœufs dès le point du jour, pour le premier repas, à midi pour le ſecond, après quoi on les fait boire, & pour le troiſiéme à neuf heures du ſoir : leur boiſſon doit être tiede.

En Hyver on leur donne à manger environ quand le coq chante, puis au point du jour, & enſuite ſur le ſoir lorſque la nuit commence à venir : il faut en cette ſaiſon leur donner à boire chaudement.

Dans l'une & l'autre ſaiſon on leur lave la bouche avec de l'urine, afin d'en ôter le flegme qui y eſt attaché, & qui ſeroit dangereux de les dégoûter ; on doit auſſi être ſoigneux de leur tirer avec des pincettes faites exprès, certains vers qui leur viennent ordinairement à la langue, qu'on frotte après avec du ſel. Après tous ces ſoins pris exactement, on a le plaiſir de voir engraiſſer des bœufs, auſquels il ne faudra point épargner la litiere, qui ſoit bonne ; il y en a qui pour bien engraiſſer ces animaux, leur donnent à manger des feuilles d'orme, mêlées avec un peu de ſon.

Pour les bœufs languiſſans.

Lorſqu'on s'apperçoit qu'un bœuf ſem-

ble vouloir tomber malade, il faut lui faire aussi-tôt un œuf crud, & le lendemain matin lui faire prendre un breuvage à jeun, composé d'un demi-septier de vin, & d'une tête d'ail pilée dedans, & le troisiéme jour il faudra le purger en la maniere qui suit.

Purgatif pour les bœufs malades.

Prenez trois grains de sel, trois feuilles de laurier, autant de feuilles de poireaux & de celles d'ail ; trois grains d'encens, pareille quantité de feuilles de rhue, de charbons vifs & de tige de vigne blanche ; mêlez le tout dans une chopine de bon vin, après l'avoir bien pilé & broyé, & faites-en un breuvage que vous donnerez au bœuf trois jours de suite, observant de partager également ce remede.

Secret pour guerir un bœuf du mal de tête.

On connoît qu'un bœuf a mal à la tête quand il ne mange point & qu'il bat des oreilles : pour lors frottez-lui la langue avec du thin pilé, de l'ail, & du sel menu, le tout mêlé dans du vin.

La tisanne, mêlée avec du vin, est aussi

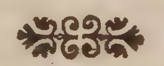
bonne pour cela : ou bien on prend une poignée de feuilles de laurier qu'on leur met dans la bouche, ou bien gros comme une féve de myrrhe, détrempée dans une chopine de vin, & le tout infusé par les nazeaux.

Pour le flux de ventre des bœufs.

On leur donne à manger des feuilles de nerprun, pilées avec un peu de bitume : il se vend chez les Apothicaires; d'autres leur font manger des feuilles de grenadier mêlées dans de la bouillie, & d'autres leur font prendre une chopine de farine de froment rôti, & détrempée avec un peu d'eau.

Pour les tranchées des bœufs.

Quand un bœuf est attaqué des tranchées, il faut lui donner peu à manger, lui piquer la chair autour des ongles, en faire sortir le sang, & lui faire prendre par la bouche du nitre pilé : on remarque cette maladie en cet animal, lorsqu'il n'arrête en aucun lieu, qu'il ne mange point, & qu'on l'entend gémir & soupirer.



Secret pour guérir les bœufs de la fiévre.

Un bœuf attaqué de fiévre eſt dégouté, il panche la tête en bas, les yeux lui pleurent, & il les a enfoncés & pleins d'ordure : quand on a remarqué ces ſymptomes, on prend de l'herbe qui croît dans les lieux ombragés, on la lave, & on la lui donne à manger avec des feuilles de vigne ; ſa boiſſon doit être d'eau froide, & il faut lui nettoyer les oreilles & les nazeaux avec une éponge imbue d'eau.

Il y en a qui leur cauteriſent le front & les parties qui ſont au-deſſous des yeux, & qui frottent ſes playes avec une éponge imbibée de vieille urine chaude, juſqu'à ce que les croûtes tombent, & que les playes ſe cicatriſent.

Quelques uus détrempent de la farine avec du vin, & la donnent auſſi à manger au bœuf.

Pour le bœuf qui a la toux.

Donnez lui à manger de l'orge moulu, détrempé avec eau, des bales de bled, & trois litrons d'ers moulus, le tout diviſé en trois parties égales, pour les lui donner à trois diverſes fois.

D'au-

D'autres prennent de l'armoiſe, qu'ils pilent, qu'ils détrempent dans de l'eau pour en exprimer le ſuc, puis ils le font boire au bœuf à jeun : ce même breuvage ſe doit donner pendant ſept jours.

Secrets pour guérir les bœufs boiteux.

Quand on s'apperçoit qu'un bœuf eſt boiteux, il en faut examiner la cauſe : ſi elle provient du froid, lavez-lui le pied & ouvrez-lui la partie affectée avec une lancette, & la lavez avec de l'urine vieille, puis mettez-y du ſel, eſſuyez-la avec une éponge ou drapeau, après quoi vous verſerez deſſus de la graiſſe de chévre ou de bœuf, que vous aurez auparavant fait chauffer : il y en a qui ſe ſervent de ſuif, d'autres d'huile de noix ou d'olive.

Si le bœuf boite pour avoir été picqué d'une épine, ou d'autres choſes ſemblables, vous mettrez ſur la playe de la cire fondue avec de l'huile, du vieux miel, & de la farine d'ers, après que cette compoſition ſera refroidie. Enſuite vous couvrirez cette playe d'une figue pilée, ou d'une pomme de grenade, après quoi vous envelopperez bien le tout avec quelque vieux linge, crainte qu'il ne tombe ; ce premier l'appareil reſte ſur le mal juſqu'au troiſiéme

jour qu'il faudra en appliquer autant.

Si c'eſt un dépôt d'humeurs qui ſe jette ſur le pied du bœuf, & qui le rende boiteux, il faudra échauffer la partie avec de l'huile & du vin bouilli, puis mettre deſſus de la farine d'orge toute chaude ; cela ſuffit pour faire aboutir l'abcès : mais quand il ſera en maturité, il faudra le percer avec la lancette, ou autre inſtrument propre, & mettre deſſus des feuilles de lys, ou d'oignon marin, avec du ſel, & du marrube pilé.

Pour la galle des bœufs.

Frottez les parties malades avec de la vieille urine de bœuf & de beurre, ou bien mette-y deſſus de la réſine, avec du vin, en maniere de cataplaſme. Ce que nous venons de dire des bœufs ſe doit auſſi entendre des vaches.

Secrets pour les moutons, brebis & agneaux.

Pour guérir la galle des brebis.

PRenez de la lie d'huile, faites chauffer de l'eau où auront trempé des lapins; prenez de la lie de vin blanc le tout à égale portion, mettez-le en un petit vaiſſeau, frottez-en

les brebis galleuſes, & les laiſſez ainſi pendant deux jours ; le troiſiéme lavez-les d'eau ſalée, puis d'eau douce.

Il y en a qui les frottent de ſoufre & de ſouchet, pilé avec de la céruſe & du beurre frais : d'autres pour faire cette friction ſe ſervent de pillules de ſouchet trempées dans de l'eau, & d'autres les lavent de vieilles urines après les avoir tondues. Ce qu'on vient de dire des brebis, regarde auſſi les moutons & les agneaux, auſſi-bien que les remedes ſuivans.

Pour les maladies des brebis.

Brûlez & pulveriſez de leur laine, & leur en donnez en breuvage avec de l'eau.

Quand & comment il faut tondre les moutons.

Le tems de tondre les brebis étant venu, & comme ſouvent on leur bleſſe la peau en les tondant, il faut alors frotter les playes de poix liquide, & le reſte du corps de vin mêlé avec de l'huile, ou bien d'huile, de vin blanc, & de graiſſe de porc, ou de beurre frais, le tout mêlé enſemble.

Il faut ſe donner de garde de les tondre au ſoleil.

Pour guérir les moutons trop rudement frapés du soleil.

On apperçoit en eux cet inconvénient lorsque pendant les grandes chaleurs ils tombent sans cesse, & ne mangent point; alors ayez de la bette sauvage, exprimez-en le suc, & le leur donnez à boire; faites leur manger si vous pouvez de cette herbe, ils n'en vaudront que mieux.

Contre la courte haleine des moutons.

Il faut leur couper les oreilles, & les transporter ailleurs.

Secret pour la toux des moutons.

Seringuez-leur dans les nazeaux des amandes mondées & bien pilées avec du vin.

Contre l'enflure de ventre des moutons.

Il leur faut tirer du sang des veines des lévres & de celle qui est sous la queuë près du siége, & leur faire boire après une chopine d'urine d'homme. Ce mal leur vient pour avoir brouté quelque herbe enveni-

mée, ou pour avoir pris le pâturage après des gelées blanches, ou bien pour avoir mangé des vers.

Si c'est une sangsuë qu'ils ont avalée, faites-leur avaler chaudement du vinaigre & de l'huile.

Pour un abcès.

Vous l'ouvrirez à la superficie, & mettrez dans la playe du sel menu brûlé, avec de la poix liquide.

Contre les morsures venimeuses.

Lorsque quelque mouton a été piqué de quelque serpent, il faut lui donner à boire du vin où l'on aura fait infuser de la niéle.

Pour empêcher que les brebis ne deviennent galleuses.

Prenez de la lie d'huile, & la laissez bien purifier, puis de l'eau dans laquelle vous aurez fait bouillir des lapins, & de la lie de quelque bon vin; mêlez le tout ensemble.

Ensuite, lorsque vous mettrez vos brebis hors, frottez-les toutes de cette com-

position, & les laissez suer deux ou trois jours; puis vous les laverez avec de l'eau salée.

Remedes pour les maladies des brebis.

Le ventre du mouton, cuit en eau & dans du vin, donné en breuvage, est un excellent remede pour plusieurs maladies des brebis, à cause, dit Cardon, de la grande simpathie qu'il y a entre l'un & l'autre.

Pour empêcher les brebis d'avoir la peste.

Prenez le ventre d'une cigogne, pilez-le dans de l'eau, & en donné à chacune une cuillerée. C'est dommage que cet oiseau ne soit pas bien commun par-tout, & que l'Auteur de qui nous tenons ce secret, ne nous ait enseigné quelqu'autre chose qu'on pût substituer à sa place.

Pour faire que les brebis ayent beaucoup de lait.

Les brebis auront beaucoup de lait, si on leur fait manger beaucoup de cytise.

Secret contre le mal contagieux des brebis.

La ſauge de montagne & le marrube pilés enſemble, & donnés en breuvage aux brebis au Printems l'eſpace de quatorze jours, les garantit de la peſte; il faut en faire autant en Automne.

Si elles s'en trouvent attaquées, il faut uſer des mêmes remedes, ou bien leur donner à boire de l'eau où l'on aura fait infuſer les plus tendres racines de roſeau, & pour faire que tout le troupeau n'en ſoit infecté, on aura ſoin de ſéparer les brebis malades des ſaines.

Secret pour les maladies des chevaux.

Pour guerir les chevaux qui piſſent le ſang.

CEtte maladie eſt cauſée aux chevaux ſouvent pour avoir été ſurmenés, ou les avoir pouſſés trop vîte à la courſe: alors pour arrêter le mouvement trop impetueux du ſang, il faut d'abord lui en tirer de la veine ſuperieure, puis deux heures après lui faire boire une chopine de vin blanc, dans lequel on aura fait infuſer de la racine d'aſphodelle pilée.

Ou bien on prend de la farine de fro ment, du ſain-doux, & de la poudre d'é corce de grenade, on fait de tout cela u breuvage liquide qu'on donne à boire a cheval, qui doit être de repos pendan qu'on lui fait prendre ces remedes ; pour les faire réuſſir, on lui applique ſu les reins un cataplaſme composé d'écha lottes, limaçons vifs, de l'ail, & une livr de mouton, le tout pilé enſemble.

Autre remede pour un cheval qui piſſe le ſang.

On prend de la graiſſe de cerf, avec la farine de féves mondées & cuites, on fait avaler au cheval pendant trois jou avec du vin.

Autrement.

Prenez un demi-ſeptier de lait de ch vre, demi-livre d'amidon, dix œufs, moitié d'un demi-ſeptier d'huile d'oliv mêlez le tout enſemble, & les faites pre dre au cheval.

Pour la morve des chevaux.

La morve qui ſurvient aux chevaux proprement une humeur glaireuſe, m

lig

ligne & ſanguinolente, qui vient d'un poulmon ulceré, & qui ſe décharge par les nazeaux. Pour y remedier.

Vous lui ferez d'abord un ſéton ſur la queuë & au garot, puis vous prendrez une chopine d'eau de morele diſtilée, que vous donnerez à boire au cheval, après quoi vous le ferez courir à toute bride environ deux cens pas aller & venir, & le laiſſerez enſuite de repos pendant vingt-quatre heures ſans ſortir de l'écurie, & ſix heures ſans manger, puis vous le purgerez ainſi.

Vous prendrez de la coloquinte, du ſené, & de l'agaric, de chacun deux onces, que vous mettrez infuſer une nuit dans une pinte de vin blanc, enſuite vous le parfumerez de turbit, qui eſt une petite plante que les Latins appellent *tripolium*, & les Apoticaires *eſula major*, & d'ellebore, après quoi vous donnerez à boire ce remede au cheval.

Il faudra lui donner le plumaceau une fois le jour avec de l'huile de laurier, c'eſt-à-dire lui inſinuer dans les nazeaux une plume frottée de cette huile, enſuite prendre de l'huile roſat, & du beurre frais, qu'on fera fondre enſemble, & en mettre dans les oreilles du cheval, autant chaud qu'il pourra le ſouffrir, & les boucher avec du coton; on continuera ces remedes pen-

dant un mois, qui eſt le tems que ce cheval doit être gueri.

Autre remede.

Il y en a pour guérir cette maladie des chevaux, qui font un parfum composé d'encens, de ſoufre, d'orpin, & de grains de geniévre, & qui le leur font reſpirer par les nazeaux, en leur mettant la tête dans un ſac où eſt ce parfum, crainte que la fumée ne ſe diſſipe ailleurs.

Pour la gale des chevaux.

La gale des chevaux, ainſi que celle des autres animaux, n'eſt autre choſe qu'une pituite acre qui acquiert une chaleur contre nature, par le moyen d'une corruption qui ſe fait dans le ſang: en voici le remede.

On prend deux livres de beurre frais, pour un ſol de vif argent, & auſſi gros qu'une livre de beurre d'os de ſéche, qui eſt un poiſſon de mer, on mêle le tout enſemble dans un pot de terre verniſſé, puis on frotte le cheval galeux de cette ſorte d'onguent, de trois jours l'un, juſqu'à ce qu'il ſoit guéri. On ſuppoſe qu'on ait diſ-

posé la nature par quelques remedes rafraîchissans & interieurs à agir efficacement par le moyen de cet onguent.

Autrement.

Il faut lui faire avaler de la décoction de scabieuse dans une chopine de vin blanc, dans laquelle vous aurez dissout une once de cinabre, & un peu de croute de pain rotie, une once de soufre fixé avec de la décoction dont on vient de parler : ces breuvages se donnent à quatre jours differens.

Autre remede.

Prenez une demi-livre de graisse de porc, une once & demi d'huile de laurier, deux onces de vif argent, une once d'ellebore, mélez bien le tout, & en faites une composition dont vous frotterez le cheval.

Autre remède.

Il faut prendre de l'eau claire, & faire une lessive avec de la chaux neuve, & une autre avec de la cendre de farment, de cosses de pois & de fiente de poule, en laver les endroits malades du cheval, &

les frotter avec un onguent dont voici la composition.

On prend du soufre & du verd-de-gris ; autant de l'un que de l'autre, on les réduits en poudre, puis on les met dans un poëlon avec une chopine d'huile d'olive, & on fait bouillir le tout jusqu'à consistance d'onguent.

Autre onguent pour la gale des chevaux.

On prend de la litarge d'or, de la couperose, du soufre vif, du soufre ordinaire, du vif argent, une once de chacun, & le fiel d'un bœuf ou d'une vache, & du vieux lard. Il faut que toutes lesdites drogues soient pulverisées, mêlées & incorporées avec le lard & le fiel, dont il se fera un onguent merveilleux pour la gale des chevaux.

Secrets pour guérir les chevaux des avives.

Prenez de la ciguë, que vous pilerez, mêlez-y du gros sel, puis en exprimez le jus que vous ferez distiller dans les oreilles du cheval, que vous boucherez avec le marc : il faudra le promener au grand pas pendant quelque tems.

Autre.

Le plus prompt remede & le meilleur quand les avives prennent les chevaux, eſt de les arracher avec la lancette, les Maréchaux experts ont bientôt fait cette opération.

Pour les chevaux encloués.

Prenez du jus de feüilles de fureau, faites-le diſtiller dans la playe, & mettez le marc par-deſſus, enſuite referrez votre cheval, & montez deſſus ſans crainte; ce remede vient à propos lorſqu'on eſt en campagne éloigné des Villes.

Autre ſecret.

On prend de la réſine, de la poix de bateau, de la cire neuve & du bazilicon, de chacun deux onces, quatre onces de térebentine de Veniſe, & autant d'*holſiri optimi*, mêlez le tout enſemble, joignez-y du ſucre en poudre, & faites-en un onguent que vous mettrez ſur l'encloueure. Il faut auparavant tirer le clou ou le chicot, puis mettre dans la playe une tente, enſuite avoir un fer chaud pour faire fon-

dre cet onguent & le dégouter dedans ; après cela mettre de l'étoupe par-dessus.

Lorsque l'encloueure se fait entre la corne & le poil, elle est bien plus dangereuse qu'une simple encloueure, & pour la guérir on y met de la poix ; souvent en cette partie il s'y forme un abcès qu'on découvre quand on frappe sur les pieds où cet accident est survenu.

Pour l'encloueure simple, il faut verser par-dessus, comme on a dit, de l'onguent dont on vient de parler, & panser le cheval deux fois par jour ; si l'on ne peut avoir le chicot, cet ongueut a la vertu de le faire tomber en deux jours.

Ce secret nous vient de Monsieur le Maréchal de Biron, qui l'estimoit beaucoup, & qui en donnoit par faveur à ses amis : en voici un autre pour le même mal, que nous tenons d'un des plus grands Capitaines de notre tems, c'est de Monsieur de Turenne.

Autre secret pour l'encloueure des chevaux.

Ayez de la poix de Bourgogne, de la gomme elemi, & du galbanum, de chacun deux onces, fondez le tout ensemble avec de l'huile-rosat, & faites-en un emplâtre, auquel vous ajoûterez nn peu de

ſuif, puis vous l'appliquerez ſur l'encloueure tout bouillant, & couvert d'un peu d'étoupes. Il ne faut qu'un jour pour guérir ce mal.

Autre.

Monſieur le Duc de Wimar nous a encore laiſſé un ſecret pour le même mal, en voici la recette.

On prend de l'ortie blanche, on la pile & on en exprime le jus, on y ajoûte tant ſoit peu de ſel & de poivre, puis on diſtille de cette liqueur dans la playe, on met le marc par-deſſus, enſuite on couvre le tout de ſuif ou de cire, après quoi on ferre le cheval ſi l'on veut.

Autre remede.

Prenez de la cire jaune, de la térebentine de Veniſe, une once & demie; une livre d'élemi, de la réſine, du ſtorax liquide, & du benjoin, quatre onces; huit manipules de bétoine & de plantain, c'eſt-à-dire huit poignées, quatre de ſommitez de millepertuis, & autant d'huile de cette plante qu'on peut le juger à propos: mêlez le tout enſemble, faites-en un onguent, & quand vous voudrez vous en ſervir, vous en prendrez dans une cuillier à bou-

che, ou vous l'y ferez fondre, & le ferez dégoutter dans l'encloueure du cheval, apeés quoi vous le ferez ferrer.

Autre remede.

Prenez la petite écorce qui eſt au milieu du bois de ſureau, appliquez-la ſur l'encloueure, faites y dégoutter quelques gouttes de ſuif, le plus chaud eſt toûjours le meilleur, ferrez votre cheval, & ſoyez ſûr de la réuſſite.

On ſuppoſe qu'il faille toûjours faire déferrer un cheval encloüé avant que d'appliquer les remedes dont on vient de parler.

Autre remede.

Prenez de l'onguent de Villemaigne, & en mettez dans l'encloueure.

Pour le farcin des chevaux.

Prenez de la graine de frêne, quatre onces; une once & demie de pommes d'églantier, de cumin, & faites une poudre du tout en la maniere qui ſuit.

Vous ferez ſécher votre graine de frêne, aprés lui avoir ôté une petite pellicule qui la couvre, la mettant pour cela ſur une

brique, & dans un feu médiocrement chaud : il faut agir de même à l'égard du cumim & des pommes d'églantier, obſervant que les uns & les autres ne bouillent point : le tout étant ainſi séché, vous le pilerez, pour vous en ſervir de cette ſorte.

Faites ſaigner le cheval le matin, & commencez à midi à lui donner de cette poudre, trois jours après faites-le encore ſaigner, & huit jours encore après. Si le farcin eſt violent, il faudra donner de cette poudre au cheval trois fois par jour, ſçavoir le matin, à midi, & le ſoir.

La doſe de ladite poudre eſt une pincée, & on la lui donne dans du pain, juſqu'à parfaite guériſon.

Autre remede pour le même mal.

Prenez du lierre terreſtre, une petite poignée, que vous froiſſerez dans la main, ajoûtez-y une pincée de ſel, & le mettez ainſi dans l'oreille du côté où eſt le farcin ; après quoi vous boucherez cette oreille de coton, & la lierez de maniere que le coton ne tombe point : il faut l'y laiſſer environ trente heures, qui eſt le tems que le cheval doit être guéri.

Autre.

Il faut prendre de la racine d'ozeille ronde, & des feuilles de lierre terrestre; hâcher le tout ensemble, & le mettre parmi l'avoine du cheval; il guerira pourvû que le Maréchal y ait appliqué le ferrement.

Il y en a qui guérissent le farcin des chevaux en les frottant d'huile l'espace de quatre jours soir & matin, ayant auparavant razé la place où paroît le mal.

Il faut toujours faire saigner le cheval auparavant que de lui appliquer aucun remede, & cette saignée se fait à la veine du cou.

Secrets pour les javarts des chevaux.

Prenez le blanc de cinq ou six poireaux, quatre onces de vieux oing, deux onces de cire jaune, autant d'huile d'olive, & demi-septier de bon vinaigre; mettez le tout dans un pot neuf, faites le bouillir deux ou trois bouillons jusqu'à ce que le vinaigre soit consommé; ensuite vous en ferez des emplâtres, que vous appliquerez sur le mal: vous pourrez en faire quatre des drogues dont on vient de parler.

Autre.

On prend encore de l'ail & des oignons, qu'on pile ensemble, en les mêlant avec de la moutarde faite avec du vinaigre, puis on applique le tout sur le javart.

D'autres prennent du blanc de poireau qu'ils pilent avec du verd-de-gris, & du sain qui soit vieux, ou du vieux oing, dont ils font un onguent merveilleux pour ce mal.

Pour les chevaux poussifs.

La pousse est aux chevaux un mal presque incurable si l'on n'y soigne de bonne heure; voici quelques secrets pour cela.

On commence d'abord par les purger en cette maniere.

Purgatifs pour les chevaux poussifs.

On prend une once & demie d'aloës caballin, demi-once d'agaric, une dragme de coloquinte préparée, & une once & demie de theriaque; on mêle le tout ensemble, & on l'incorpore dans une livre de lard qui ait trempé deux fois vingt-quatre heures dans de l'eau fraîche, qu'il

faut changer de trois heures en trois heures.

Cela obſervé, on en forme des pilulles groſſes comme des noix, qu'on couvre de poudre de régliſſe, ou de ſon, pour les faire avaler au cheval, qui doit avoir reſté bridé trois heures auparavant.

Quand le cheval a pris ce remede, on lui donne en breuvage demi-livre d'huile d'olive mêlé dans une pinte de vin tiéde ; il faut que le cheval ſoit bien couvert, & qu'on le promene l'eſpace de trois heures, pour le remettre après à l'écurie ; on le laiſſe trois jours ſans lui donner d'avoine.

Enſuite on obſervera de ne le faire boire que le lendemain à midi, qu'on lui donnera de l'eau blanchie avec de la farine, & un peu de ſon, après quoi il faudra incontinent le mener à la riviere, & l'y faire baigner juſqu'aux côtez l'eſpace d'une demie heure ſans permettre qu'il boive, crainte que les tranchées ne le prennent.

Après cela on le ramene à l'écurie, & on lui donne du foin ; cette purgation dure trente heures à faire ſon effet, & n'agit ordinairement qu'au ſortir du bain.

Les chevaux ſont triſtes pendant qu'on les purge, ils ſont dégoûtez, & trois jours après il faut ſoigner de leur nettoyer la

bouche avec du poireau, du ſel & du vinaigre, & leur donner un coup de corne, après quoi ils recouvrent leur appetit, & deviennent gras en peu de tems.

Si les chevaux ne battent ſimplement que du flanc, il ſuffit de le leur mêler dans leur avoine pendant trois jours ſoir & matin une pinte de lait tiéde, & une poignée de ſemence de lin concaſſée ; elle eſt ſouveraine pour le battement de flanc, & les maquignons l'employent frequemment en pareille occaſion.

Autre remede.

L'agaric, & le fénugrec ſont encore merveilleux pour les chevaux qui ont la courte haleine, ainſi que le ſang d'un petit chien de dix jours donné en breuvage.

Il y en a qui prennent ce petit chien, qui le font cuire dans trois ſceaux d'eau, & bouillir juſqu'à ce que cette eau ſoit réduite à moitié, & que les os du chien ſe ſéparent de la chair.

Enſuite ils y ajoûtent du ſucre, du gingembre & du poivre, une demi once de chacun ; puis ils donnent en breuvage de cette décoction au cheval l'eſpace de trois jours ; ſçavoir le premier, cinq chopines : le ſecond, quatre ; & le troiſiéme, trois ;

après quoi il faut faire courir le cheval tant qu'il pourra.

Pour un cheval morfondu.

Vous lui donnerez le breuvage que voici.

Prenez des cloux de girofle, de la muscade & du poivre, de chacun demi-once; une once & demie de cumin, une dragme de gingembre, quatre onces de miel commun, autant d'huile d'olive, & une chopine du meilleut vin blanc; mêlez le tout ensemble, & le donnez à boire au cheval.

Autre secret.

Il faut prendre de la scamonée, du turbit, de l'aloes, du sené, de l'agaric, & de la momie, une demi-once, une once de réglisse, autant de girofle, trois dragmes de safran ordinaire, & une livre d'huile d'olive: toutes les drogues ci-dessus pulverisées, & le tout mêlé dans une pinte de vin rouge, puis donner ce breuvage au cheval.

Pour les maux de tête des chevaux.

Quand les chevaux ont mal à la tête, il

leur paroît ſous la langue comme une maniere de pepie ; alors il faut appliquer avec une petite éponge de la theriaque détrempée dans du vinaigre roſat ; il faut ſouvent y en remettre, ſi l'on veut qu'ils gueriſſent promptement.

Autre ſecret pour le même mal.

Prenez de la farine de froment, de la thérébentine, & du ſang de dragon, de chacun quatre onces ; une once de maſtic en poudre, quatre moyeux d'œufs ; mêlez bien le tout enſemble, & l'appliquez ſur le front du cheval pendant trois jours.

On remarque encore que les chevaux ont mal à la tête lorſqu'ils la baiſſent, qu'ils ont l'œil triſte, & qu'ils ne mangent point.

Pour le fic des chevaux.

Le fic étant une eſpece de poireau ou de verrue qui vient à la fourchette du cheval, & quelquefois par tout le corps qui fait une évacuation d'humeurs malignes : on guérit ce mal en cette maniere.

Ayez de l'eſprit de nitre, & de l'eſprit de ſel, de chacun une once, & deux on-

ces de mercure, frottez en le fic, qui fera escarre, & lorsqu'il sera tombé vous guerirez la playe avec l'emplâtre que voici.

Emplâtre de Welser pour le fic.

Vous prendrez de la poix résine douze onces, quatre onces de gomme elemi, trois onces d'huile de laurier, & autant de thérébentine de Venise, vous ferez un onguent de tout, qui sera merveilleux : vous pouvez si vous voulez faire moins de cet onguent, en diminuant la dose de chacune des dragmes, à proportion de ce qui est marqué.

Pour les jambes foulées d'un cheval.

La tête & la queue des viperes lorsqu'elles sont bien fouettées, mêlées avec le sang qu'elles ont rendu en les tuant, & le vin blanc dans lequel on les lave, mis ensemble dans un petit pot avec un petit chien, couvrant le tout d'huile d'olive, sont un merveilleux remede pour les jambes foulées des chevaux, les en frottant, après avoir fait bouillir le tout jusqu'à ce que le vin soit consumé, & l'avoir passé dans un gros linge.

Autre remede.

C'eſt un cataplaſme compoſé d'une livre de ſuif de bouc, d'une demi-livre de litarge de plomb, d'une livre de réſine, & d'une demi-livre de verdet ; on mêle le tout enſemble, puis on l'applique ſur les jambes du cheval.

On peut encore ſe ſervir avec ſuccès de ce cataplâme pour les courbatures ; il faut que le cheval ſoit de repos ſi l'on veut qu'il guériſſe promptement.

Pour les atteintes des chevaux.

Atteinte, eſt lorſqu'un des pieds du cheval bleſſe l'autre, ou qu'un autre cheval qui marche trop près de lui, lui bleſſe le pied. Pour guérir ces atteintes :

Prenez de l'herbe de courpié ou courpré, une bonne poignée de feuilles de ſureau, mêlant deux onces de couperoſe, le blanc de quatre œufs, pour un ſol de miel, un demi verre de vinaigre ; mettez le tout dans un pot qui ſoit neuf, laiſſez-le bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en conſiſtance d'onguent, & avant que de frotter le pied du cheval, il faut couper le poil le plus près qu'il eſt poſſible, & le laver avec

de la ſaumure, puis y appliquer l'onguent.

Pour un cheval échauffé.

Vous prendrez une chopine de lait, & quatre onces de beurre frais, vous les ferez bouillir enſemble; vous y joindrez une once de graine de laurier, autant de poivre, de ſené & de ſucre fin, le tout bien pulveriſé; enſuite vous mettrez toute cette compoſition dans du vin, & la ferez prendre au cheval ſans le couvrir, ni le promener, & la marque de la réuſſite du remede, eſt lorſqu'on voit qu'il jette par les nazeaux.

Quelques-uns ſe contentent de faire avaler au cheval deux onces d'huile d'olive, avec une chopine de vin rouge, ſi c'eſt en été, & quand c'eſt en hyver, ils y ajoutent une once d'huile.

Pour rétablir la vûë des chevaux aveugles.

Prenez une demi-once de vitiol romain, deux dragmes de ſel armoniac, demi once de gingembre pilé, deux dragmes de camphre, demi-once de cloux de girofle, demi-once d'eau roſe, autant de fenouil, & deux dragmes de vin; mêlez

ſe tout enſemble en un vaiſſeau de verre, & l'expoſez au ſoleil pendant un mois: quand vous voudrez uſer de ce remede, mouillez auparavant les yeux du cheval, puis frottez-lui-en les yeux, & prenez garde qu'il ne puiſſe pas les frotter lui-même, cela empêcheroit l'effet du remede.

Pour les chevaux malades.

Un cheval quelquefois paroît triſte, & ne mange pas comme à l'ordinaire; marque qu'il lui eſt ſurvenu quelque inconvenient: en voici le remede.

Il faut prendre de la racine d'ellebore, une alaine de cordonnier, & percer le poitrail au cheval en deux endroits, entre chair & cuir, de la même maniere qu'on fiche une lardoire dans une volaille, puis y inſinuer de cette racine, qu'on y laiſſe un peu de tems. Cette plante a la proprieté de ramaſſer à l'endroit où elle eſt, quantité d'humeurs malignes qui y forment une humeur, qu'on perce après en trois ou quatre endroits pour donner iſſue à la matiere qui y eſt, au cas qu'elle ne vienne pas elle-même à ſuppuration.

Quand ce mal a jour, il faut y appliquer un emplâtre fait de *bolarmeni*, ſelon les

Apoticaires, de ſaindoux, & de nicotiane.

Après cette operation on peut les purger de la maniere qui ſuit. Prenez de l'aloes caballin, une once & demie, demi-once d'agaric, & une dragme de coloquinte préparée, une once & demie de theriaque *diateſſaron*, mêlez le tout enſemble, & l'incorporez dans une livre de lard, qui ait trempé deux fois vingt-quatre heures dans l'eau fraîche, que vous changerez de trois en trois heures.

Cela fait, formez-en des pillules groſſes comme des noix, que vous couvrirez de poudre de regliſſe ou de ſon, & ferez avaller au cheval; & au reſte obſervez ce qui eſt dit à la page 231. pour purger les chevaux pouſſifs.

Autre breuvage.

Ou bien vous pourrez prendre ſi vous voulez du miel roſat, de la poudre cordiale & de l'anis battu, de chacun une once, pour cinq ſols de ſcamonée, deux onces d'huile d'olive; pour un ſol de ſafran, une pinte de vin blanc, de la coloquinte & de la rhubarbe; le tout mêlé enſemble & paſſé.

Pour la rétention d'urine des chevaux.

Si les chevaux ont de la peine à uriner, il faut prendre des branches de ſureau garnies de feuilles, & leur en frotter le corps de tous côtez, puis attacher ces feuilles à leur cou & à leur tête. Le Cardinal Simoncta dit qu'il en a vû l'épreuve.

D'autres frottent les teſticules du cheval avec de la décoction faite avec du creſſon, de la parietaire & de la racine de poireaux, & donnent à boire au cheval du jus de choux rouges mêlé de vin blanc.

Contre la toux des chevaux.

Ayez du vinaigre qui ſoit fort, mettez-y tremper cinq œufs, & quand vous verrez au matin que la coque ſera amollie, faites les avaller au cheval atteint de la toux, & il guérira.

Autre ſecret.

Quand la toux ne fait que commencer, il s'agit ſeulement de mêler dans l'eau qu'on lui donne à boire de la farine d'orge avec des féves.

Si elle eſt invéterée, prenez la moitié d'un demi-ſeptier de miel, autant de poix

liquide, autant d'huile, vingt-quatre dragmes de beurre, & un peu de vieux oing ; mêlez le tout, & le faites avaller au cheval.

Si cette toux s'opiniâtre malgré ce remede, ayez du marrube, pilez-le avec du sel, mêlez-y de l'huile d'olive, ou de noix, trempez le tout dans du vin, & le donnez à boire au cheval.

Il y en a qui se servent pour cette maladie du suc de marrube, de l'huile, & de la racine de rhue sauvage ; quelques-uns y ajoutent de l'encens, & ont tous éprouvé que ces remedes étoient merveilleux.

Contre les herpes des chevaux.

Les herpes des chevaux sont une inflammation que cause une âpreté de cuir par le moyen d'une longue suite de bourgeons errans çà & là, qui le rongent & le devorent ; il y en a de deux sortes : les unes qu'on appelle millaires, ainsi nommées, parce qu'elles font lever sous l'épiderme de petits boutons fort peu élevez de la grosseur d'un grain de mil. Les autres sont corrosives, parce que ces boutons entament & ulcerent le vrai cuir : les Palfreniers appellent ces ulceres des *vers*.

Il y en a qui pour les guérir se servent

d'ellebore, qu'ils insinuent dans la peau des chevaux, comme nous l'avons dit à l'article des chevaux malades, page 239.

D'autres mêlent parmi leur boire & leur manger de l'herbe appellée ortie puante, ou scrophulaire, & assurent qu'ils s'en sont bien trouvez ; d'autres guérissent ce mal par le feu, & d'autres enfin en coupant la veine, & par les purgations dont voici une recette.

On prend de la myrrhe, de la gentiane, de la sarrasine longue, de la racine d'hieble, & des grains de laurier ; on fait de tout cela une décoction qu'on donne en breuvage aux chevaux atteints de cette infirmité.

Quand on purge les chevaux pour ce mal, il faut après ce remede pris, leur donner un peu d'exercice & les mener à l'eau.

Secrets pour les yeux enflammez des chevaux.

Prenez une dragme d'encens mâle, autant de moële d'agneau, du safran, & de l'eau de séche pareille dose; dix dragmes d'huile rosat, & le blanc de dix œufs ; mêlez le tout ensemble pour en faire un collyre, dont vous frotterez les yeux enflammez du cheval.

Pour la taye qui survient aux yeux des chevaux.

Mêlez du sel armoniac réduit en poudre avec de bon miel, & en frottez les yeux du cheval, ou bien soufflez-y avec un chalumeau de l'eau de séche pulverisé.

Ou bien ayez de la racine de benjoin pilée avec de l'huile, frottez-en la taye, ou soufflez dans l'œil malade de la semence entiere de roquette, & l'y laissez jusqu'à ce qu'elle ôte par son acrimonie cette tache.

Contre le flux de ventre des chevaux.

Il faut leur tirer du sang des deux veines de la tête, & leur faire boire de l'eau tiéde avec de la farine d'orge. Si le mal ne se passe point, mettez-leur de l'huile dans les narines.

Contre les tranchées des chevaux.

On lave le cheval malade avec de l'eau chaude, on le couvre bien; puis on lui fait boire le remede qui suit; sçavoir:

Cinq dragmes de myrrhe, trois demi-septiers de vin vieux, un demi septier d'huile

d'huile, le tout mêlé ensemble, & partagé en trois parties; outre cela il faut lui échauffer le ventre avec une bassinoire.

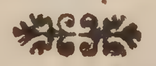
La semence d'ache & de concombres sauvages, avec égale mesure de vin, & autant de miel, a la même proprieté.

Secret pour engraisser les chevaux.

Prenez deux livres de bon vin blanc, une livre de jus d'oseille, mêlez le tout ensemble & le faites tiédir; puis faites-le prendre en breuvage au cheval, qui doit avoir été bridé auparavant; ensuite couvrez le bien, promenez-le une heure durant, puis vous le remettrez à l'écurie: il faut continuer ce manége pendant quinze jours, & le cheval engraissera.

D'autres pour engraisser un cheval lui donnent du froment rôti, double mesure, ou de l'orge paitrie, tout autant; ils le menent boire trois fois le jour, & l'exercent legerement.

Si le cheval est grand mangeur, ils lui donnent de l'ortie trempée en l'eau, & toujours du foin à l'ordinaire, & avec tout cela un peu de repos.



Pour dégraiſſer un cheval.

Prenez des feuilles de figuier, que vous ferez ſécher à l'ombre, & mettrez en poudre, de laquelle vous mettrez ſur la partie à diſcrétion, l'aïant auparavant ſcorié & raſé le poil.

Pour faire venir la corne à un cheval.

Prenez du vieux-oing, du ſuif de bouc ou de mouton, huile d'olive, de chacun une once; de la ſeconde écorce de ſureau ou hiéble, avec de la cire neuve, dont vous compoſerez un onguent.

Pour faire un breuvage à uncheval.

Prenez du miel roſat, poudre cordiale, anis battu, de chacun une once, pour cinq ſols de ſcamonée; l'huile d'olive, deux onces; pour un ſol de ſafran, une pinte de vin blanc, de la coloquinte & rubarbe.

Pour faire écumer un cheval afin qu'il ait la bouche fraîche.

Il faut envelopper l'embouchure du

mords de poudre de *ſtaphi-ſagria.*

On eſtime un cheval qui a la bouche fraîche, parce que ceux qui l'ont ſéche ſont plus dégoûtés, & ſont preſque une démi-heure avant que de manger quand ils ſont arrivés à l'écurie.

Pour teindre le ſillaire à un cheval quand il eſt vieux.

Prenez égales parts de chaux-vive éteinte, & de litarge d'or préparé, mêlez-le en forme d'onguent, duquel frottez le poil à contre-poil, & mettez par-deſſus quelques feuilles vertes, il eſt tout à fait teint en deux fois : cela teint bay ſi on y met de l'encre noire.

Pour lui faire avoir bon poil en Hyver.

Prenez de la myrrhe, arriſtoloche, gentiane, angelique, raclures d'yvoire, de chacun deux onces ; croci, une once ; faites-les fondre, il leur en faut donner deux ou trois cuillerées dans une pinte de vin blanc le matin, durant trois jours conſécutifs, & qu'ils ſoient trois heures ſans manger, & leur donner leur même ordinaire ; cela leur fortifie l'eſtomac & l'appetit, & leur tient le poil uni.

Pour faire paroître le crin & la queuë d'un cheval

Prenez de l'urine de vache, & du vin blanc, faites-les bouillir ensemble trois ou quatre heures, puis en lavez la queuë & le crin.

Autrement.

Frottez le crin & la queuë avec de la lessive faite de cendres de bois de vigne.

Pour empêcher les chevaux de hennir après une jument, & la mener avec des chevaux par le pays.

Prenez de l'huile de pétreolle, & en frottez la nature de la jument avec le bout d'une plume, de huit en huit jours, ou de quinze en quinze, & les chevaux ne se tourmenteront point après.

Pour empêcher un cheval de hennir.

En le bridant, frottez le mords de la bride avec huile d'olive & huile de verre, mêlées ensemble, & le cheval ne hennira de trois heures : ou bien mettez une pierre sous la queuë du cheval.

Secret pour les chévres & pour les porcs.

Pour faire avoir beaucoup de lait aux chévres.

DOnnez-leur à manger cinq jours durant, avant qu'elles boivent, de l'herbe appellée quinte-feuille.

Pour engraisser les porcs.

Il faut prendre du son de froment, des balaïeures de grange, & leur donner à manger avec du froment ou de l'orge.

Pour guérir les porcs qui sont ladres.

Prenez un peu d'antimoine, autant de mineral en poudre, enveloppez-les dans un linge, & mettez-les infuser dans une lessive faite de cendres de vigne blanche, autrement dite *coulevrée*, pendant vingt-quatre heures, ajoûtez-y une pincée de sel de saturne, puis vous en ferez boire à l'animal un plein verre, mêlé dans du son pendant huit ou neuf jours, & il guérira.

Pour préserver les porcs de maladies.

Il faut leur donner à manger neuf cancres de fleuve, & cela les garantit.

Pour les guérir lorsqu'ils sont malades.

Pour connoître si un porc est malade ou non, il faut lui arracher quelques soyes dessus le cou, si elles sont nettes, c'est un signe assûré de santé; au lieu que si dans leur origine il y paroît du sang, c'est une marque que le porc est malade.

En ce cas-ci prenez trois poignées d'asphrodile, pilez-les un peu, & donnez-les à manger au porc : s'il a la fiévre tirez-lui du sang de la queuë : s'il se trouve malade sans qu'on sçache sa maladie, il faudra faire macérer dans de l'eau des racines de concombres sauvages pilées, l'espace d'un jour & d'une nuit, & lui en donner en breuvage, cela l'excitera à vomir.



Secrets pour les chiens.

Pour les guérir de la galle.

PRenez des racines de millet rampant ; & des navets, faites-les bouillir dans de l'urine de vache, jusqu'à ce qu'ils soient réduits en bouillie, & en frottez les chiens galleux.

Ou bien frottez-les de lie d'huile, ou d'eau & de verjus, dans lequel on aura trempé du cumin.

Pour les chiens mordus de bêtes enragées.

Prenez de la consoude, de la rhuë, & de l'armoise, il faut plus de rhuë que de consoude, & plus de celle-ci que d'armoise, avec une tête d'ail ; pilez le tout ensemble avec une poignée de sel, détrempez-le dans du vin blanc & de l'eau claire, & le donnez à boire au chien malade à jeun : il faut prendre garde qu'il ne mange de deux heures après, ni ne boive ni ne dorme. Outre ce breuvage on fera saigner la playe, & on mettra dessus le marc des herbes.

Il y en a, lorsqu'un chien est enragé, qui

lui appliquent une clef rouge sur la tête, & le laissent un jour entier sans lui donner à manger, puis ils lui donnent à boire de l'eau dans laquelle ils ont fait macérer de l'ellebore, & quand ce chien est bien purgé, ils le nourrissent de pain d'orge.

Pour faire mourir les puces d'un chien.

Prenez une poignée d'absinthe, faites la bouillir dans de l'eau l'espace d'une heure & demie, vous la tirerez après du feu, étant froide, prenez cette herbe, frottez-en le chien à contre-poil, & le lavez avec cette eau, les puces mourront infailliblement.

D'autres se servent d'huile de troesne, d'ellebore, d'eau de cumin, & de verjus de grain, dont ils frottent le chien.

Pour guérir les chiens de la prise.

Lavez-les en l'eau dans laquelle on a fait bouillir de la ciguë, puis coupez la chair sans qu'il le fente, lavez le lieu du jus de ciguë.



Pour les oiseaux blessés.

PLumez doucement l'endroit où est le mal, ou bien coupez la plume avec des ciseaux, appliquez sur ce mal un emplâtre de villemagne, il guérira.

Pour guérir les poux des oiseaux.

Si les oiseaux ont des poux, frottez-les d'huile de lin, & ils en seront délivrés.

Pour mettre en appetit les oiseaux de proïe.

Prenez de la rubarbe, de l'agaric, de l'aloës, du safran, de la canelle, de l'anis, & du sucre candi, de chacun une dragme; vous ferez une poudre de tout cela, dont vous leur donnerez le soir dans la cure ce qu'il en pourroit tenir sur un liard; cela leur décharge le cerveau de beaucoup d'humidité.

Il faut faire prendre ce remede à l'oiseau quand il est plein, ou quand on veut le disposer à la volerie.

Pour purger les oiseaux de proïe.

On se sert de deux pillules de vieille conserve liquide de roses de Provins, de la grosseur d'un pois; cela les met aussi en appetit.

Pour empêcher que les poules ne ſoient tourmentées des puces.

On ſera ſoigneux de leur ôter ſouvent la paille qui eſt ſous elles lorſqu'elles pondent, & de leur en donner de fraîche.

Pour faire que les poules ne ſoient point ſujettes au mal de tête.

Ce mal arrive ſouvent aux poules, ce qui les incommode beaucoup; pour les en garentir, mettez tremper de l'origan, & leur en faites boire une maniere de créme qui paroît ſur l'eau.

Ou bien lavez-leur la tête & les narines avec de l'urine; ou bien vous laiſſerez un peu macérer de l'ail dans l'eau, & leur en donnerez à boire.

Pour le mal des yeux des poules.

Vous prendrez du lait de femme, ou du ſuc de pourpier, & vous leur en frotterez les yeux : ou bien ayez du ſel armoniac, du cumin en poudre, & du miel, le tout par égale portion, mêlez-le bien enſemble, & en frottez les yeux des poules, que vous tiendrez à l'ombre juſques à ce qu'elles ſoient guéries.

Contre le flux de ventre.

Il faut prendre une poignée de farine d'orge, pareille quantité de cire, & mêler le tout dans du vin, ensuite vous en ferez une masse, de laquelle vous donnerez à manger aux poules, qui seront à jeun.

Ou bien vous pouvez leur donner à boire de la décoction de coins : les mêmes fruits rôtis, & donnés pour nourriture à ces oiseaux atteints du flux de ventre, leur font des merveilles.

Contre les poux des poules.

Vous garantirez les poules de poux, en les frottant d'une liqueur faite avec du vin, dans lequel vous aurez mis tremper du cumin brûlé, & du staphisaigre brûlé, à portion égale : ou bien lavez-les avec de la décoction de lupins sauvages, cette vermine mourra bien-tôt.

Pour les catares des coqs.

Les catares dont les coqs sont attaqués, leur arrivent souvent pour avoir bu de l'eau sale, ainsi on doit, autant qu'on le peut, faire en sorte que cette eau soit

nette ; mais quand par malheur le mal eſt ſurvenu il faut y remedier de la maniere qui ſuit.

Prenez de l'ail, coupez-le par petits morceaux, jettez-les ainſi dans de l'huile bouillante, après quoi vous le tirerez, & en laverez la bouche du coq : lorſque cet ail ſera réfroidi, il lui ſera encore plus ſingulier s'il le mange.

On ſe ſert encore pour cela de la ſtaphiſaigre, autrement appellée *herbe aux poux*, qu'on mêle avec de certains petits oignons qui naiſſent dans les marécages, & qu'on appelle *ſquilles*, après les avoir nettoyés & trempés dans de l'eau, & mêlés avec de la farine d'orge, qu'on donne à manger aux coqs catereux.

Si la fluxion tourmente trop ces oiſeaux, il faudra avec une haleine, ou autre ferrement ſemblable, percer les parties qui ſont ſous la jouë, & celles qui régnent autour des yeux, & frotter avec du ſel menu les playes.

Il y en a qui parfument la tête des coqs avec de l'origan, de l'hyſope & du thein, & qui leur frottent le bec avec de l'ail.

D'autres font cuire de l'ail dans de l'urine d'homme, en frottent le bec de l'oiſeau malade ; prenant bien garde que leurs yeux ne ſoient point atteints de cette li-

queur. Quand on parle ici des coqs, on entend qu'on agira de même à l'égard des poules, qui ne sont pas moins sujettes qu'eux à cette maladie.

Secret pour la chasse.

CE n'est pas le tout d'aimer la chasse; il faut sçavoir quelles sont les tems propres pour cela, si on veut y goûter tout le plaisir qu'on en attend; car autrement ce n'est qu'une peine qu'on prend, & non pas une satisfaction qu'on se donne.

Pour donc chasser agréablement, & avec avantage, il faut consulter dans chaque saison quels sont les animaux qui peuvent être pour nous des sujets d'un si noble exercice.

Chasse du Printems.

Il semble que le Printems soit une saison morte pour la chasse, d'autant que la plûpart des animaux commencent à entrer en amour, ce qui fait qu'on les laisse multiplier en repos: cependant si on ne veut pas tout à fait étouffer pour quelque tems la passion qu'on a pour chasser, on peut se divertir à tirer aux tourterelles & aux ramiers qui sont dans les bois, &

qu'on entend chanter sur les arbres depuis quatre heures du matin jusqu'à neuf.

Cette heure passée, ils vont prendre une gorgée d'eau, & se retirent après sans rien dire jusqu'à trois heures du soir, qu'ils vont chercher à manger dans les terres ensemencées; on les y trouve jusqu'à six heures, puis ils vont encore chanter environ une heure sur les branches séches de quelque arbre proche de là où ces oiseaux passent la nuit jusqu'à l'aube du jour.

A cette même heure on peut aller au bois ou dans les garennes jusqu'à dix heures; là on y voit des liévres & des lapins qui se promenent sur le bord des taillis, après avoir mangé pendant toute la nuit, c'est pour lors qu'ils se retirent dans le fort.

Les habiles chasseurs ne manquent gueres ces momens pour aller surprendre ces animaux au passage, ils se tiennent à l'afût sur un arbre ou dans quelque bouquet de brossailles, d'où ils ne puissent être vûs; & quand quelque liévre ou autre gibier vient à la portée de leur fusil, ils tirent sur lui & le tuent s'ils sont bien adroits.

On peut aussi aller à soleil couchant, & se mettre en embuscade à vingt-quatre pas du bois, on voit le gibier sortir pour paître en quelque pré ou avoine, qui commence à verdir.

On a encore en cette ſaiſon le chevreüil, & les bêtes fauves qui commencent à brouter le bourgeon, & auſquelles on peu tirer dans les jeunes taillis, le ſoir & le matin : dans le milieu du jour, toutes les bêtes ſe retirent dans le fort des bois.

Chaſſe de l'Eté

On peut chaſſer en été aux bêtes dont on vient de parler, les oiſeaux étant occupés du ſoin de leurs petits, & cachés dans les endroits les plus ſecrets & les plus inacceſſibles.

Outre que dans cette ſaiſon les grains ſont élevés de terre, de maniere qu'on ne peut chaſſer en plaine, ni au liévre, ni à la perdrix; on n'a que la chaſſe de la caille, au chien couchant, & à la tiraſſe qu'on pend le long des prez ; c'eſt pendant la plus grande chaleur du jour qu'il y fait meilleur, d'autant que ces oiſeaux tiennent davantage que lorſqu'il fait frais.

Chaſſe de l'Automne.

L'Automne eſt la plus belle ſaiſon de l'année pour la chaſſe ; les oiſeaux ont fait leurs petits, & volent en pleine campagne; on les trouve dans les marais & dans les

étangs avec la volée de l'année, qui n'a point encore été battue ni par les tireurs, ni par ceux qui tendent des piéges, si bien qu'on en peut faire bonne chasse.

Le mois d'Août est celui où les tourterelles & les ramiers se trouvent dans les grains qui sont moissonnés ; c'est là qu'ils se repaissent pendant le jour. Pour le soir & le matin on les trouve perchés sur les arbres en troupes : c'est alors qu'un bon tireur fait bonne chasse.

Le mois d'Août est encore la saison des perdreaux maillés ; on les tire au fusil, & on les trouve dans les chaumes & dans les prés le long des ruisseaux pendant la plus grande chaleur du jour.

Les perdreaux se prennent aussi à la tirasse avec le chien couchant, ou bien avec l'oiseau de proïe.

Il faut aller le long des étangs, & dans les lieux marécageux dès quatre heures du matin, si l'on veut y faire bonne chasse; car alors on voit le gibier en sortir en abondance, & aller dans les chaumes ou quelque blé sarrasin pour chercher à manger ; au lieu que si on va tard on ne rencontre rien, c'est-à-dire, que si l'on passe neuf heures, tout le gibier s'en retourne à l'eau, & se tient sur le bord à barbotter jusqu'à midi pour se retirer au fond de l'étang ou du marais,

marais, où il reste jusqu'à quatre heures du soir. Dans ce tems ces oiseaux reprennent leur volée dans les grains, & y demeurent jusqu'à la nuit fermée ; ils y vont par bandes, & comme ils sont encore jeunes & qu'ils ne sont point rebutés de la chasse, les tireurs peuvent faire de beaux coups, & s'en retourner bien chargé de gibier à la maison.

Ceux qui aiment la chasse ont encore le héron, qui là-dessus les exerce le soir & le matin le long des eaux.

Le cerf qui pour lors est en venaison, & qui vient aux grains, peut être chassé : il sort pour l'ordinaire des taillis à soleil couchant, ainsi on peut se mettre en embuscade dans quelque endroit toufu, & l'attendre au passage avec un fusil, faisant en sorte que le vent ne lui porte point au nez, ce qui rendroit la chasse inutile.

Cet animal se poursuit aussi avec les chiens courans. On peut consulter là-dessus ceux qui ont écrit de cette sorte de chasse, si mieux on n'aime l'apprendre par pratique, ce qui vaut beaucoup mieux.

Il fait bon aussi lancer les bêtes noires en ce tems-là, telles que sont les sangliers: cette chasse se fait aux chiens courans, & aux toiles qu'on tend : on les trouve au fort du jour dans quelque fort buisson, le long

des étangs & des marécages, où ils font leurs bauges.

Il y en a, quand les raisins sont murs, qui font des loges dans les vignes, où les sangliers viennent pour repaître ; ils les laissent approcher à la portée de leur fusil, & les tirent quand ils le jugent à propos, & si leur coup porte bien, ils les mettent à bas. A demi heure de soleil couchant ces bêtes ne manquent guéres de venir à l'appât.

Dans le tems des semailles d'automne il fait bon tirer aux oyes sauvages, & pour cela il faut les aller trouver dans les grandes plaines découvertes, parce qu'elles se retirent la nuit dans les marais & dans les étangs.

Ces oiseaux vont par bandes, & dès que le jour commence à paroître, ils prennent leur vol de ces lieux pour aller dans les campagnes chercher à manger, & ils se posent toujours dans les champs déja verds des semences qu'on y a jettées ; ils ne sont pas bien timides, puisqu'ils paissent à la vûe des laboureurs ; si bien que pour en approcher on prend une charrue, ou une charette qu'on fait aller droit à eux, & qu'on suit tandis que le charretier conduit ses chevaux en leur parlant à haute voix, puis lorsque l'on juge en être assez près, on les tire : il est difficile de les approcher

ſans cette précaution, encore quelquefois ſe méfient-ils de cette ruſe.

Les chaſſeurs trouvent les oyes dans ces endroits juſqu'à midi, qu'elles s'en vont chercher de l'eau pour boire elles y reſtent juſqu'à trois heures, qu'elles en partent pour retourner chercher à manger.

Le ſoir & le matin ſont les deux tems les plus ſûrs pour les rencontrer, car avant le jour elles ſont au milieu des eaux, où l'on ne peut les approcher.

On trouve encore le long des étangs, en cette ſaiſon des poules d'eau, des beccaſſines, & autres ſortes d'oiſeaux auſquels on peut tirer.

L'outarde, quoique rare en France, ſe trouve en cette ſaiſon, dans les plaines qui ſont pierreuſes.

Ceux qui veulent chaſſer aux oyes ſauvages dans les étangs, prennent une nacelle, ils l'équipent de joncs d'un bord à l'autre, & la guident ainſi au milieu de l'étang où les oyes viennent boire.

Il faut l'y laiſſer trois ou quatre jours, juſqu'à ce que ces oiſeaux ſoient accoûtumés de la voir; après ce tems allez-y trois ou quatre bons tireurs, prenez le tems que les oyes ſont allé paître, & lorſqu'elles ſeront arrivées par bandes, tirez tous à la fois deſſus, quand vous ſerez à bonne por-

tée d'elles,& vous ne manquerez point de faire une chaſſe copieuſe. On tire auſſi ces oiſeaux de cette ſorte quand il fait clair de lune : il y en a qui les tirent en volant, lorſqu'elles reviennent du pâturage ; alors il faut ſe cacher derriere un arbre ou une butte de terre pour n'être point vû, mais enſuite ces animaux ne reviennent plus à l'étang.

Chaſſe d'Hyver.

Quoique l'Hyver ſoit de toutes les autres ſaiſons celle qui eſt la plus incommode, neanmoins c'eſt en ce tems où l'on trouve plus de gibier, car on a les oiſeaux paſſagers qui ſe trouvent en abondance.

Quand il ne gele pas les oiſeaux aquatiques ſe retirent dans les marais, dans les étangs, & ils quittent ces eaux quand il y a de la glace, & vont ſur les rivieres, & dans les ruiſſeaux de ſource qui ne gelent pas ſi-tôt que les marais.

Quand la gelée eſt forte, il ſe fait de grands abbatis de ces oiſeaux ſur les rivieres ; & pour y réuſſir on prend un petit bâteau, on ſe met dedans vêtu en payſan, après cela on n'a qu'à avoir de bons fuſils, de bonne poudre,& de bon plomb,on eſt aſſuré de faire bonne chaſſe pendant tout le jour.

Dans les pays où il y a beaucoup d'arbres, il y a toûjours pour l'ordinaire quantité de bizets & de ramiers ; il fait bon les y tirer à toute heure du jour,

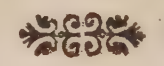
Quand il dégele, & qu'il a plu, vous trouverez beaucoup de cercelles & de pluviers le long des eaux, & lorſque la neige couvre la terre ; c'eſt dans les rivieres & ſur les étangs qu'il faut aller chercher les oiſeaux d'eau.

Vous pouvez tirer aux perdrix ſur la neige, elles ſe voyent de loin, & pour les approcher, il faut toûjours aller en tournoyant.

La nuit lorſque les ramiers ſont perchés, vous irez ſi bon vous ſemble, les prendre au charivari, & les tirer au fuſil.

Lorſque le tems eſt à la pluye, il ne faut point ſonger à chaſſer ; car outre l'incommodité qu'il y a, les oiſeaux ſont tous diſperſés & occupés à manger les vers, qui pour lors ſortent de terre.

Voilà le tems & les manieres de chaſſer pendant toute l'année, & voici comment on doit charger le fuſil pour les tirer ſûrement, & les ruſes avec leſquelles on peut s'en approcher.



Observations.

Il faut d'abord que le fusil soit bon, qu'il ait un bon calibre, & qu'il soit seulement de trois pieds & demi de longueur, cela suffit pour un homme qui est à cheval; s'il n'y est pas, il peut en avoir un de quatre pieds.

Si vous vous servez de plus grands canons, le fer & le calibre doivent y être bien proportionnés ; car de-là dépend la sûreté d'une arme pour tirer juste, ainsi que de ne se servir que d'une même poudre.

Vous n'userez que de trois sortes de dragées, pour tirer à tous les animaux, sçavoir de celle qui entre trois à trois de calibre dans votre canon, & de celle qui y entre cinq à cinq, elle est fort menue, & vous la mêlerez avec de la larme à égales parties.

Pour les oyes, il faut se servir de la dragée qui entre trois à trois ; de celle qui entre quatre à quatre pour les canards, & de la plus menue mêlée avec de la larme pour les cercelles, les pluviers les ramiers, les ramerets, les bizets, & les autres oiseaux de petite grosseur.

Ceux qui sont à cheval doivent se servir

de larme, elle eſt plus ſûre que les autres eſpeces de plomb, quand ils peuvent approcher le gibier, autrement il faut uſer du plomb dont on a parlé.

Si vous voulez bien faire, quand vous allez chaſſer, portez toûjours votre fuſil chargé de poudre ſeulement, & n'augmentez point les dragées que vous ne voyiez le gibier auquel vous voulez tirer; car s'il eſt par monceaux, vous chargerez un lit, s'il eſt en file, comme il arrive ſouvent à ces oiſeaux, vous chargerez à deux, car cette charge fait une trainée longue & étroite.

Quand on tire ſur les arbres, & que les oiſeaux y ſont par bandes, on charge à un lit; on en fait de même ſi l'on tire à trois canards, & s'il y en a davantage on charge à deux lits, obſervant toujours de prendre la rangée en long; car ſi l'on tire en travers, on n'en met que très-peu à bas.

La dragée qui entre trois à trois, eſt propre pour tirer aux liévres, aux lapins & aux renards: on prend deux bales juſtes pour les bêtes fauves, on les attache à un fil d'archal de quatre doigts de long, cela s'appelle une *balle ramée*; elle fait une grande ouverture quand on tire de près.

S'il arrive que vous ayez chargé pour un liévre, & que vous rencontriez un che-

vreuil, ne laissez pas de tirer; elle aura son effet si vous êtes bien à portée.

Pour tirer aux canards, & à tous autres oiseaux plus petits, mettez le poids de quatre dragées qui entrent trois à trois, & observez que la poudre ne pese pas tant que les quatre dragées, mais que le plomb l'emporte plûtôt à la balance.

Comme les canards entendent de plus loin quand il ne gele point; que lorsqu'il gele, & qu'il fait froid, dans ce cas-ci mettez vingt-trois dragées de celles du calibre de trois, quinze après la poudre, & la bourrez dessus, & puis douze, & un peu de bourre encore pour les tenir.

Sur même charge de poudre, vous pouvez mettre quarante-trois dragées de celles qui entrent quatre à quatre, sçavoir, vingt-quatre au premier lit, & le reste à l'autre.

Si vous tirez aux bizets sur les arbres, sur même charge de poudre, mettez le poids de trois balles de plomb de larmes dans un lit, & pour vous éviter la peine de compter, vous ferez faire une petite mesure de fer blanc, qui tiendra juste le nombre.

Ceux qui tirent à terre ou sur l'eau aux cercelles, aux pluviers dans les prés, & aux bizets & aux ramiers, auront soin de charger

charger de larmes & de menues dragées le poids de deux balles : il faut aussi avoir des mesures exprès pour cela.

Quand on tire à l'oye, il faut augmenter la dose de poudre ci-dessus du poids d'une dragée de trois, & faire le tampon après la poudre, avec du drapeau trempé dans du suif, qu'on a soin de préparer ainsi à la maison.

Prenez trois parts de suif & une de cire que vous ferez fondre, & y tremperez dedans des morceaux de vieux linge; retirez-les aussi-tôt, & lorsqu'ils seront froids vous les taillerez de la grandeur qu'il faut pour mettre après la poudre, au lieu de bourre; le fusil en sera un peu plus rude, mais il portera plus loin, mais si vous en mettez dans des pistolets, il n'y a point de cuirasse qu'il ne perce.

Après ce tampon, vous mettrez dans un linge trois dragées de calibre de trois, puis du feutre accommodé à la largeur de votre canon, ensuite trois dragées dessus, & continuerez ainsi jusqu'à dix-huit, en mettant toûjours alternativement du feutre, & après cela pour achever la charge, vous coulerez dans votre fusil cinq balles grosses chacune comme un gros pois, les bourrerez dessus ; cette charge porte bien loin.

Il y en a qui ont des fusils exprès pour les canards & les oyes sauvages, & qu'ils appellent *Canardieres*, ces fusils portent loin; c'est ce qu'il faut aussi, à cause que ces oiseaux ne se laissent approcher que de fort loin.

Vous remarquerez qu'en Esté les oiseaux vont seuls ou deux ensemble pour le plus, & que la poudre est plus séche & conséquemment plus forte qu'en Hyver; c'est pourquoi il faut un peu diminuer la dose des charges, & mettre aussi un peu moins de cette menue dragée dont on a parlé.

Lorsqu'on a tiré il faut recharger incontinent, crainte qu'en retardant le canon ne devienne humide, ce qui fait que la poudre ne pouvant couler, s'attache de côté & d'autre à cette humidité, qui fait que cette poudre sifle, & est lente à prendre feu.

Si vous êtes à cheval quand vous tirez, gardez-vous bien d'en descendre à la vûe du gibier pour le faire; faites en sorte d'aller toûjours derriere une haye, un arbre, ou autre chose de cette nature que vous trouverez; car il n'y a rien qui épouvante davantage le gibier que lorsqu'il voit un tireur & des gens arrêtés, il ne manque guéres après à partir.

Gagnez toûjours le vent quand vous

voudrez tirer à quelque gibier que ce ſoit, & n'allez jamais droit à la chaſſe, mais comme ſi vous vouliez paſſer à trois cent pas à côté, & lorſque vous ſerez vis-à-vis le gibier, paſſez outre, parce que lorſque vous l'aurez paſſé, il ne ſe méfiera plus de rien.

Après cela tournez de loin & commencez à l'approcher en tournant; quand vous ſerez à portée, choiſiſſez l'endroit où il y a le plus d'oiſeaux, & tirez ſur eux, quoi qu'ils commencent à partir.

Si vous voulez tirer aux vaneaux & aux mouettes, & en abattre quelques-uns, vous aurez deux fuſils chargez ; car quand ces oiſeaux en voient quelqu'un de leur bande de mort; ils retournent tous ſur lui en volant ſur votre tête ; & quand cela arrive vous prenez tout d'un coup votre autre fuſil chargé , vous tirez en l'air, & faites une meilleure chaſſe que ſur terre.

On tire aux merles pendant l'Hyver, & le long des hayes avec de la menue dragée groſſe comme des têtes d'épingles , il ne faut mettre que la moitié de la charge de poudre qu'on met pour les canards. On y met ſi l'on veut une poignée de petits pois , cela eſt bon pour tirer aux oiſeaux qui s'aſſemblent ſur la neige.

Il y en a qui tirent la nuit aux ramiers

au feu quand il fait un froid noir, & pour les trouver ils vont dans les forts où ces oiseaux se perchent sur des petits arbres, ils font un charivari avec des chaudrons, des tambours ou des poeles, & ces ramiers étonnés de ce bruit, se laissent approcher, de maniere qu'on les tire tout près : il ne faut que demi-charge de poudre & un peu de larmes.

Secret pour faire assembler les lapins.

Voici un secret pour assembler les lapins de nnit : vous prenez une lanterne, vous la portez dans un champ voisin de la garenne, à cette lueur les lapins accourent, croyant voir le soleil, ils se jouent tout autour, & alors on peut tirer dessus si l'on veut.

Comment tirer la nuit aux canards.

Mettez-vous dans un petit bâteau sur la riviere, où vous sçavez qu'il y a des canards, faites-vous conduire au milieu ; il faut au bout de ce bateau mettre un pot de terre cassé par la moitié, où il y aura dedens trois lumignons gros comme le doigt & du suif pour les faire allumer, de maniere que cela fasse un feu un peu pâle,

Les canards qui voient cette clarté viendront aussi-tôt à vous, pourvû que vous ne fassiez point de bruit ; ils vous paroîtront blancs, & vous tirerez sur eux avec succès: il y en a qui au lieu de les tirer, les couvrent d'un filet en tramail.

Le gibier vient si près de vous & semble d'une couleur si étrange, que plusieurs croiroient que c'est une sorcellerie ; outre que ce feu dans une nuit obscure rend un grand pays comme l'aube du jour, de sorte que non-seulement une bête, mais un homme même pourroit y être trompé.

Quand vous voudrez tirer aux oyes avec la charette, soignez que le haut soit garni de paille, & vous pourrez trois ou quatre vous mettre derriere pour les tirer, l'un à terre, l'autre dans le moment que ces oiseaux prennent leur volée, un autre incontinent après, & le dernier en même tems, s'il veut : cela fait, comme les tireurs ne peuvent pas lâcher leurs coups tous à la fois, & que se comportans ainsi, la chasse en est bien plus abondante.

Quand on a tiré, il faut prendre garde au gibier qui s'écarte de la troupe, c'est une marque qu'il est blessé : cette chasse se fait de jour.

Voici une autre maniere pour tirer au gros gibier : on fait un bâton de calibre

juſte à ſon fuſil, en maniere d'un moule à fuſil percé, puis on a un autre bâton qui entre dans le trou ; ce premier bâton doit être long de deux doigts.

Il faut le boucher par un bout avec du papier trempé dans de la cire fondue, afin que ce que l'on verſera dedans ne ſe perde point ; enſuite poſant ce bout ſur une table, vous mettrez par l'autre bout quinze dragées de celles du calibre de trois, & les ayant laiſſé couler au fond, vous ferez fondre dans une cuiller trois fois autant de ſuif que de cire jaune qu'il en faut pour emplir le moule, après cela vous y verſerez cette graiſſe, & il ſera comme une chandelle, dans laquelle le plomb ſera incorporé.

On ſe ſert de cela quand il fait froid : voici comment. On a un bâton juſte au calibre du moule, dont on ſe ſert par l'autre bout pour faire ſortir le tampon qui reſſemble à un morceau de cire ; on le met dans un tuyau de fer blanc propre à en tenir cinq ou ſix charges, car cela eſt ſujet à ſe rompre ſi on le porte dans une gibeciere : les moules dans leſquels on fait les tampons ſont environ grands comme le pouce, & lorſque le fuſil eſt ainſi chargé, la poudre préalablement miſe ſous le tampon, on le bourre, & on

met encore cinq postes pardessus ; cette charge porte très-loin & est très-meurtriere.

Voici une chasse par laquelle on peut tirer aux oiseaux depuis le matin jusqu'au soir, & pour cela il faut tâcher d'avoir un duc, le poser sur une perche & l'y attacher près de quelque grand arbre seul & proche d'une tour, & l'on voit dans peu l'arbre tout chargé d'oiseaux : vous avez beau tirer à eux, ils ne se rebutent point pout cela ; ainsi à force de tirer on en met beaucoup à bas.

Quand on chasse ainsi, on est si on veut dans une maison, selon que l'arbre & la tour le permettent, ou si on en est trop écarté, on fait une loge sous l'arbre même avec des genêts ou autres branches d'arbres, en sorte que les oiseaux ne voient point.

Il faut observer que pour réussir à cette chasse, on doit avoir un canon noirci au feu, car la lueur du fusil épouvante les oiseaux ; on n'aura point non plus d'habit noir, mais d'un gris cendré, ou de bureau, qui sont les couleurs dont les païsans s'habillent volontiers, & ausquelles ils sont accoutumé.

Comment tirer aux loups & aux renards, & les attirer où l'on veut.

Vous prendrez une livre du plus vieil oing que l'on peut trouver, vous le ferez fondre avec une demi-livre de galbanum; quand il sera fondu, ajoutez-y une livre de hannetons pilés, & laissez cuire le tout à petit feu pendant quatre ou cinq heures.

Cela fait, il faudra passer cette mixtion tout chaudement à travers un linge neuf, & le presser tant qu'il n'y reste que les pattes & les aîles des hannetons, après cela vous emportez votre onguent pour vous en servir au besoin en cette maniere: plus il est vieux, meilleur il est.

Usage de cet onguent.

Ayez une paire de souliers qui ne serviront qu'à cela, frottez-les de cet onguent, puis vous irez dans un bois où vous sçaurez qu'il y aura des loups & des renards, vous y dresserez un affût où vous vous mettrez, vous n'y aurez pas été un peu de tems, après vous être un peu promené dans le bois, qu'aussi-tôt ces animaux attirez par l'odeur de l'onguent, s'approcheront de vous, de sorte que vous pourrez

les tirer à votre aiſe, & de ſi près que vous voudrez,

Secrets pour attraper pluſieurs ſortes d'oiſeaux.

Voici un article qui ſera plaiſir à bien des gens amoureux des petits oiſeaux, & ſur tout à ceux qui ſont leur ſéjour à la campagne. Il eſt rempli de ſecrets fort curieux & très-divertiſſans pour les chaſſes differentes qui regardent ces animaux, & qui intereſſent d'autant plus qu'ils ne ſont pas moins utiles qu'agréables.

Pour prendre les poules & pigeons, & toutes ſortes d'oiſeaux avec la main.

Prenez du froment, ou tel autre grain qu'il vous plaira, une poignée ou deux, faites-les tremper dans de la lie de vin & du ſuc de cigue; jettez & ſemez enſuite votre grain par terre & vous retirez, afin que les oiſeaux y viennent; ils n'en auront pas plûtôt avalé, qu'ils ſe trouveront tous étourdis; ainſi on les prend aiſément.

Autrement.

L'ellebore mêlé avec la nourriture or-

dinaire des oiſeaux les fait mourir ; le millet cuit avec le piment blanc opere le même effet : on peut cependant manger ces animaux ſans craindre aucune incommodité.

Secret pour prendre les perdrix.

Les perdrix ſont d'un naturel fort laſcive, ce qui fait que les mâles, par jalouſie ſe battent ſouvent entr'eux, ſi bien que lorſque deux mâles ſe trouvent avec les femelles, il faut toujours qu'ils ſe battent, & leur combat ne ceſſe point que l'un ou l'autre ne ſoit ſorti vaincu : alors toutes les femelles ſuivent le vainqueur, & le vaincu ne ſe rebutant pas pour cela, ſe mêle encore parmi elles, de maniere que cela compoſe toûjours une bande de perdrix aſſez nombreuſe ; ainſi on peut en prendre beaucoup ſi on leur jette des morceaux gros comme des pois d'une pâte faite de farine détrempée de vin.

Autrement.

Infuſez du froment en eau-de-vie, puis le ſemez où il y aura du repaire de perdrix, & elles demeureront enyvrées.

Moyens très-faciles pour prendre les oyes & les canards ſauvages, & toutes ſortes d'oiſeaux.

Ayez des racines de balagne, avec la graine, & les mettez tremper dans l'eau l'eſpace d'un jour & d'une nuit, puis vous les ferez cuire dans la même eau où elles auront trempé, en ſorte que la graine en ſoit bien imbibée.

Cela fait, il faut mettre cette graine dans les endroits où les oyes & les canards ſauvages ont coutume de ſe repoſer; ces oiſeaux n'ont pas plûtôt mangé de cette graine qu'ils s'endorment comme yvres, & par ce moyen on peut les prendre à la main.

On peut auſſi ſe ſervir du même ſecret pour prendre toutes ſortes d'autres oiſeaux qui vont par bande. On fait cuire auſſi cette même graine avec du ſoufre, & on la met où les oiſeaux s'aſſemblent ordinairement, & tous ceux qui en mangent trébuchent auſſi-tôt & tombent comme morts; & pour empêcher qu'ils ne meurent, il leur faut promptement faire avaler de l'huile d'olive, cela les rétablit.

Pour prendre facilement des corneilles, des pies, & autres oiseaux.

Prenez de la noix vomique, & la mêlez avec de la fressure de mouton ou de bœuf hachée menue & mettez de cet apât au lieu où vont ces oiseaux ; ceux qui en auront mangé seront aussi-tôt étourdis, & ainsi ils se laisseront prendre à la main.

Pour faire une pâte aux rossignols.

Prenez une livre de miel que vous ferez bouillir durant un quart d'heure, avec trois scrupules de safran pilé ; mêlez ensuite le tout avec deux livres de farine de pois chiches, une livre & demie d'amandes douces, & quinze jaunes d'œufs durcis, & ayant bien mêlé & remué le tout ensemble pendant une demi heure, vous le passerez par un crible.

Vrai secret pour prendre toutes sortes d'oiseaux avec la main sans autre instrument.

Prenez du fiel de bœuf & de l'ellebore blanc, puis prenez du millet & autres grains, & les faites bouillir dans ledit fiel,

& les ſemez où il y a des oiſeaux que vous deſirez prendre, & quand ils auront mangé, ils tomberont morts dans une demi-heure, lors vous les prendrez à la main.

Secret pour prendre des corneilles.

Faites des cornets de papier, & les mettez l'Hyver ſur du fumier, & au fond des cornets vous y mettrez de la chair hachée, & qui ſoit maigre, & qu'au haut des cornets il y ait de la glus, & vous ne manquerez de prendre des corneilles.

Secret pour abattre d'un coup d'arquebuſe un oiſeau tout plumé & tout vif.

Prenez une arquebuſe, & la chargez ſans balle, mais au lieu de la balle, mettez y une once de limaille de plomb, puis tirez ſur votre oiſeau, & ſans doute il tombera à bas tout plumé & encore vif.

Joyeuſe invention pour tuer le gibier.

Faites un tampon d'étoupes, avec du ſuif fondu, & du lait doux, & mettez ledit tempon au lieu de bourre dans votre canon & le chaſſez avec la baguette con-

tre la poudre; puis prenez un petit linge & l'étendez sur l'embouchure du canon, & le poussez tant soit peu dedans avec la baguette, y faisant la place de votre dragée ou plomb; puis pliez & renversez les quatre coins du linge qui sortent hors le canon, & les pliez l'un sur l'autre & les poussez avec la baguette jusqu'au fond du canon, & tirez soit sur ramiers, bizets, canards, &c. & vous verrez merveilles. Il n'est pas nécessaire de les approcher tant qu'à l'ordinaire, car cela porte fort loin; aussi quand les oiseaux courent sur la terre, il les faut tirer en s'élevant.

Pour faire sortir les lapins hors du terrier sans furet.

Prenez de la poudre d'orpiment, du souffre, & des savattes qu'il faut bruler, ou du parchemin, ou du drap, dans les trous du terrier où le vent donne, & tendre les poches au dessous du vent.

Autrement.

Mettez une ou deux écrevisses dans les trous du clapier, & elles feront sortir les lapins sans faute.

Pour aſſembler multitude de liévres.

Prenez du jus de juſquiame mêlé avec le ſang d'une jeune liévre, empliſſez en une peau de liévre & l'enfouiſſez en terre.

Secrets pour la pêche,

APrès avoir parlé de la chaſſe des animaux qui vivent ſur terre, de ceux qui volent en l'air, & des ſecrets qui les regardent tous, tant en general qu'en particulier, nous allons dire quelque choſe des poiſſons, & des manieres aiſées dont on peut ſe ſervir pour les prendre.

On peut dire que ces articles ne contribuent pas peu à faire valoir cet ouvrage, puiſque les ſecrets qu'ils renferment ne ſont pas moins utiles, & ne donnent pas un moindre plaiſir que ceux dont on a déja traité, & que la pêche n'a pas moins d'agrément que la chaſſe.

Secret pour faire aſſembler généralement toutes ſortes de poiſſons.

Prenez trois dragmes de marjolaine ſauvage, autant de celle de jardin, & pareille doſe d'origan & de ſariette; huit dragmes

d'écorce d'encens, & de myrrhe tout autant; une chopine de farine d'orge détrempée dans du vin odorant; trois onces de foye de cochon rôti, autant de graiſſe de chévre ainſi que d'ail.

Pilez chaque choſe à part, enſuite mêlez-y du ſable fort menu, & mettez toutes ces drogues une heure ou deux devant dans l'endroit où vous tendez vos filets; les poiſſons ne manquent point de s'y aſſembler.

Il arrivera la même choſe, ſi vous prenez deux bonnes poignées d'ail, autant de ſeſame broyée, du pouliot, de l'origan, du thin du romarin, de la ſariette, & de l'herbe aux poux, de chacun quatre onces, une chopine de farine de féve, autant d'alun, & une demi-once d'écorce d'encens, & que vous mêliez le tout avec de la terre & du ſon, & le jetterez dans le lieu où vous croyez qu'il y a du poiſſon; par ce moyen vous pourrez le prendre à la main.

Autrement.

Vous prendrez du ſang de bœuf, de celui de chévre & de celui de brebis, vous y joindrez de la fiente & de la graiſſe de ces trois animaux, du thin, de l'origan, du pouliot, de la ſariette, de la marjolaine, de

de l'ail, de la lie d'un vin odoriferant, de chacun ce que vous jugerez à propos.

Après cela pilez le tout ensemble ou séparément, formez-en comme de petites pillules, que vous jetterez dans l'eau, puis une heure après vous tendrez vos filets, & prendrez de ces animaux à foison.

Autre maniere.

Prenez du sang d'une chévre noire, de la lie de vin odoriferent, de la pâte de farine d'orge, mêlez le tout ensemble, dont vous ferez des manieres de grosses pillules, que vous jetterez pour apât.

Secret pour endormir les poissons.

Il faut prendre une once d'esturgeon du plus puant qui se trouvera, autant pesant de papillons, de l'anis & du fromage de chévre, de chacun quatre dragmes, deux de suc de punaise, autant de sang de cochon, & quatre de galbanum.

Vous pilerez le tout ensemble, & le mêlerez bien, puis vous y verserez un peu de vin pur qui soit grossier & rude à boire; après cela vous en formerez de petites boulettes, que vous ferez sécher dans un lieu où le soleil ne donne point, pour vous

en ſervir quand vous voudrez pêcher du poiſſon, alors vous le prendrez aiſément à la main.

La farine d'orge ſeule réduite en pâte a la même vertu.

Apât pour les poiſſons.

Si vous attachez à votre filet de la graine de roſe, ce qu'on appelle *gratte-cul*, des grains de moutarde, & le pied d'une belette, vous y attirerez beaucoup de poiſſons.

Pour prendre beaucoup de poiſſons, & faire lumiere de nuit.

Prenez des vers luiſans, diſtillez-les dans un vaſe de verre à petit feu & lent, juſqu'à ce que toute l'eau en ſoit ſortie ; enſuite mettez cette eau dans une phiole de verre avec quatre onces de vif argent, étoupez bien la phiole crainte que l'eau n'y entre, & mettez-la adroitement dans les filets ; la lueur qu'elle rendra y attirera les poiſſons.

Autre ſecret.

Vous pilerez de l'ortie avec de la quintefeuille, vous y ajouterez du jus de jou-

barbe, & vous vous en frotterez les mains.

Enſuite jettez le marc de ces plantes dans l'eau, trempez-y vos mains, & les poiſſons viendront tout autour, alors vous pourrez facilement en prendre en abondance.

Autre.

La décoction de ſarazine ronde avec de la chaux, & jettée dans une eau dormante telle qu'eſt celle d'un étang ou d'un lac, attire les poiſſons par troupes; s'ils avalent de cette poudre, ils nageront ſur l'eau comme morts, & ſe laiſſeront prendre à la main.

Pour prendre aiſément du poiſſon.

On prend de la coque de levant avec du cumin, du fromage vieux, de la farine de froment & du vin; on broie le tout enſemble, & on en forme de petites pillules de la groſſeur d'un pois, qu'on jette dans les rivieres abondantes en poiſſon.

Il faut pour cela que l'eau ſoit tranquille, & l'on a pour lors le plaiſir de voir de ces poiſſons nager ſur l'eau, ce qui en rend la pêche abondante.

Autre maniere.

Vous prendrez huit dragmes de testicules de cocq, seize de noix de pin, vous pilerez le tout ensemble dans de la farine, puis vous en ferez de petits bolus dont vous vous servirez pour attirer les poissons : ceux qui habitent les bords maritimes usent beaucoup de cet apât.

Secret pour prendre des lamproyes.

Prenez deux onces d'esturgeon, une de semence de rhue sauvage, sept gros de graisse de veau, & deux onces de sésame; pilez le tout, ou en faites une pâte dont vous vous servirez.

Pour prendre les seiches.

Ayez du sel armoniac deux onces, une once de beurre de chévre, pilez le tout ensemble, & en frottez quelque grain que vous voudrez, comme froment, orge ou autre, que vous jetterez sur le bord de la mer ; les poissons qui viendront pour en manger se laisseront facilement prendre, si vous êtes prompt à jetter votre filet dessus. Les langoustes se prennent aussi de cette maniere.

Pour prendre toutes sortes de poissons à écailles.

Vous prendrez une once & demie de ſel armoniac, autant de graiſſe de veau, & une dragme d'oignon ; vous pilerez le tout enſemble & en frotterez des féves que vous jetterez pour apât à ces poiſſons qui viendront à cette odeur ſe jetter d'eux-mêmes dans vos filets.

Pour prendre les muges.

Prenez une demi-once de foye de thon, autant de féſame, une once de ſquilles de mer, & pareille doſe de féves broyées ; pilez le tout enſemble, détrempez-le avec du vin cuit, & en faites un apât pour le beſoin.

Autrement.

Il faut prendre un membre de mouton, le faire cuire dans un pot de terre, que vous boucherez bien & étouperez de même, de ſorte que l'air n'y entre point; vous le ferez ainſi cuire lentement, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit comme en pâte ; après celà vous prendrez de cette viande que vous jetterez dans la mer, & les muges

qui y accourront se laisseront prendre ai-sément.

Autrement.

On prend du pain de fleur de farine, du fromage de chévre & de la chaux vive ; on mêle le tout ensemble, on l'arrose d'eau de mer, & après en avoir fait des bolus, on s'en sert pour endormir ces poissons.

Pour prendre des cancres de mer.

Vous prendrez de la décoction de nielle, des sauterelles & des vers de terre; vous pilerez le tout ensemble, vous y ajouterez de la fleur de froment, & ferez une pâte de tout, dont vous userez avec succès.

Pour prendre des thons.

Il faut avoir des noix, les brûler, puis les piler avec de la marjolaine, & du pain pur trempé en eau avec du fromage de chévre, pour après en former des pillules que vous jetterez pour apât aux thons.

Pour prendre les pâtenaques.

Vous aurez de la fiente d'hirondelles; vous la réduirez en poudre, vous la mê-

lerez avec de la farine de ſeigle, & paîtrirez le tout enſemble, pour en faire une pâte.

D'autres prennent de la graine de laitues qu'ils fonr cuire, ils y ajoutent de la fleur de farine & du beurre, puis ils font une pâte du tout, dont ils ſe ſervent heureuſement pour prendre ces poiſſons.

On les appelle autrement tarrerondes, ils ont la figure d'une raye : ces poiſſons ſont bons à manger, hors la tête & la queue qui ſont venimeuſes.

Pour prendre les merlans.

Ces poiſſons ſont aſſez connus, & pour les prendre on ſe ſert de mouſſe verte d'un rocher, qu'on met cuire dans de l'huile, on la leur jette ainſi préparée, ils y accourent, & cela les endort.

Voilà quelques ruſes pour prendre du poiſſon; en faveur de ceux qui habitent les côtes maritimes. Voici pour ceux qui voudront pêcher en eau douce.

Secrets pour prendre les anguilles.

Prenez une once de ſcolopendre, autant de ſquilles, qui ſont des eſpeces d'oignons qui croiſſeut dans les lieux marécageux,

une dragme de sésame, mêlez le tout ensemble, & tendez-le pour apât.

Pour prendre des écrevices.

Il faut prendre dix ou douze petites baguettes, les fendre au bout, & y mettre des boyaux de grenouilles, puis les tendre par ordre dans les lieux où l'on sçait qu'il y a des écrevices.

Ces baguettes ainsi tendües, celui qui pêche a une petite nasse attachée au bout d'une perche ou un panier, qu'il glisse doucement sous chaque baguette l'une après l'autre, & directement à l'endroit où est l'appât, il leve la baguette, & l'écrevice qui se trouve prise tombe dans le filet. On prend beaucoup d'écrevices de cette maniere, & cette pêche est très-divertissante.

Il y en a qui pour prendre des écrevices, se servent de grenouilles, qu'ils coupent par morceaux, & qu'ils mettent dans des nasses ou autre filet propre à cela: cette viande est un apât qui attire ces especes de petits poissons, & qui fait qu'on en prend en grand nombre.

Pour prendre des grenouilles.

Ayez du fiel d'une chévre, enterrez-le, les

les grenouilles s'aſſembleront en grande quantité autour de vous, & vous les prendrez aiſément avec un panier.

Pour prendre du poiſſon.

Prenez de la fiente de cheval toute fraîche, mettez-la dans un petit ſac ou filet, étendez cet apât & le poiſſon y accourra.

Autrement.

Vous prenez du mercure crud que vous mettez dans une petite phiole de verre qui ſoit épais, & vous la bouchez ; vous l'attachez à une ficelle & la deſcendez au fond de l'eau la nuit, ſur tout quand il fait clair de lune, vous voyez auſſi-tôt que les poiſſons s'aſſemblent tout autour ; après on les prend à foiſon avec une naſſe qu'on gliſſe deſſous, ou même on les prend à la main.

Autre ſecret.

Prenez de l'huile de camomille, mettez-la dans une phiole ; & quand vous voudrez pêcher, il faut avoir des vers de terre & les faire mourir dans cette phiole, & de ces vers en mettre à l'hameçon pour amorce,

Pour attirer le poiſſon au lieu où l'on ſouhaite.

Il faut cuire de l'orge dans de l'eau, tant qu'il ſoit crevé, avec de la régliſſe, un peu de momie & du miel.

Mêlez bien le tout enſemble, pilez-le dans un mortier, de maniere qu'il devienne en pâte, que vous enfermerez dans des boëtes bien étoupées.

Quand vous voudrez pêcher, prenez-en de la groſſeur d'une noix, que vous mettrez cuire avec deux poignées d'orge nouveau & un peu de régliſſe ; il faut que cela cuiſe juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque point d'eau, puis vous le jettez où vous voulez que le poiſſon s'aſſemble.

Autrement.

Prenez de la ſerpentaire, qui eſt une herbe, tirez-en le jus, frottez-en vos mains, le poiſſon viendra autour de vous tant qu'elles ſeront dans l'eau, & il ſe laiſſera prendre. L'heure propre pour pêcher eſt à cinq ou ſix heures du matin.

Autre maniere de prendre le poiſſon.

Vous prendrez de la chair de heron, & la mettrez dans un pot bien lutté, vous y joindrez un peu de muſc, d'ambre & de civette, enſuite mettez ce pot dans un chaudron plein d'eau, que vous ferez bouillir, juſqu'à ce que vous remarquiez que la chair ſoit convertie en huile.

Alors tirez le pot & en ôtez l'huile, de laquelle vous frotterez votre ligne ou filet, & beaucoup de poiſſons s'y viendront prendre.

Autre.

On prend de la graiſſe de heron, de la momie, du galbanum, de chacun deux dragmes, un grain de muſc, deux onces d'eau-de-vie; on mêle le tout enſemble dans une écuelle de terre, on le met ſur un petit feu, & on le remue, juſqu'à ce qu'il ſoit un peu épais comme de la bouillie.

On garde cette mixtion dans une écuelle de plomb, & quand on veut pêcher on en frotte l'hameçon ou la jambe d'une ligne ou le liege, tous les poiſſons y accourent & on les prend avec la main.

Autre secret.

Prenez une mulette de heron, autrement le boyau ou la fressure, coupez-la par morceaux, & la mettez dans une phiole de verre, que vous étouperez bien avec de la cire, puis vous la mettrez dans du fumier de cheval bien chaud, jusqu'à ce que ce qui est dedans soit réduit en huile ; il faut quinze jours pour cela.

Après cela vous prendrez une once d'*assa fetida*, puis vous la mêlerez avec cette huile, tout viendra en miel, puis vous en frotterez un bâton, une corde, ou une perche, ou bien l'appât que vous mettrez à l'hameçon, & les poissons s'assembleront tout autour.

Autre.

Il faut tuer un chat en l'étouffant, sans le faire saigner, & après l'avoir écorché & vuidé, sans le larder ni arroser, vous le ferez rôtir à la broche, & garderez ce qui en dégoutera, que vous mêlerez avec des jaunes d'œufs & huile d'aspic par portions égales, que vous incorporerez bien ensemble dans un mortier, & dont vous ferez une maniere d'onguent, pour vous

en ſervir comme on vient de dire à l'égard des articles précedens.

Pour faire ſortir des vers de terre propres à mettre à l'hameçon.

Souvent dans l'embarras de trouver des vers dont on ſe ſert pour pêcher, on ne ſçait où en prendre, ni de quelle maniere en avoir, ce qui fâche une perſonne qui veut ſe donner ce plaiſir innocent : mais ſi l'on ſouhaite ſe ſervir du ſecret qui ſuit, on trouvera tout d'un coup ce qu'on cherche ; & pour cela

Prenez du verd de gris, faites-le bouillir dans un peu de vinaigre, arroſez-en la terre, & les vers en ſortiront en abondance.

Pour faire de l'appât pour les poiſſons de riviere.

Prenez du ſang de veau & chair de veau bien hachée, & la mettez dans un vaiſſeau, où vous la laiſſerez fermenter l'eſpace de dix jours, puis vous en pourrez uſer avec aſſurance que les poiſſons à qui vous en jetterez ſe laiſſeront prendre facilement.

Secrets pour la Ménagerie.

CEux qui aiment le ménage des champs, trouveront leur compte dans ces secrets-ci ; la maniere de les mettre en pratique en est fort aisée & de peu de dépense.

Pour faire du pain beaucoup plus substantiel qu'à l'ordinaire.

Voulant faire du pain, prenez le son que l'on a blutté, & le mettez dans une chaudiere d'eau, & le faites bouillir ; puis le passez, & paîtrissez votre pain de cette eau blanchie, & il sera beaucoup plus substantiel, & vous aurez un quart plus de pain qu'à la façon ordinaire.

Autre pain, qui, outre qu'il est plus excellent, se garde un mois plus qu'à l'ordinaire.

Prenez des citrouilles, & les faites cuire en eau en perfection, tant que l'eau soit pâteuse ; & de cette eau de citrouille cuite paîtrissez votre farine, & en faites du pain qui sera très-excellent, & qui aussi augmentera d'un quart, & se gardera un

mois davantage que le pain commun. Eprouvé.

Pain, dont un morceau peut ſubſtanter huit jours un homme, ſans manger autre choſe.

Prenez quantité de limaçons, & leur faites vuider leur mouſſe, puis les faites ſécher & les réduiſez en poudre déliée, de laquelle vous ferez un pain, duquel un homme, avec un morceau, peut être huit jours ſans manger.

Pour graiſſer un mouvement de bois.

Il le faut frotter avec du ſavon, & cela ſuffit.

Pour garder de la farine long-tems ſans ſe gâter.

Vous la mettrez dans des vaiſſeaux qui n'aient aucune mauvaiſe odeur, & que vous placerez dans un endroit ſec & airé, & votre farine ſe gardera ainſi long-tems.

Pour empêcher de faire du beurre.

Mettez du ſucre pulveriſé dans la crême dont on fait le beurre.

Pour avoir quantité de crême de lait.

Prenez un limaçon rouge : & le pendez à un filet au milieu de la place où ſera le lait, & tout ce qui ſera au-deſſus du limaçon ſe convertira en crême.

Pour nourrir des volailles.

Il faut avoir du marc du vin qui reſte dans la cuve, après en avoir coulé le vin, & le bien mêler avec du ſon ; puis faire un creux en terre, dans lequel vous mettrez par lits & couches ledit marc & ſon, puis pardeſſus un lit de terre graſſe, en après un de marc mêlé evec le ſon; & ainſi continuez juſqu'à la derniere couche.

Pour engraiſſer en quinze jours toute ſorte de volailles, ſoit poules, oyes, canards ou autres, depuis la Touſſaints juſqu'au Carême.

Prenez des orties, feuilles & graines,

cueillies & ſechées en leur tems, que vous mettrez en poudre & paſſerez par un tamis, & quand vous voudrez vous en ſervir, vous les paîtrirez avec du ſon ou farine de froment de chacun demi-once, les délayant avec des lavûres de vaiſſelle, à faute de quoi avec eau chaude, & en donnerez à la volaille une fois le jour, & vous verrez merveilles.

Pour engraiſſer la volaille comme il ſe pratique au Mans.

Il les faut premierement mettre dans une muë, & leur donner à manger trois fois par jour d'une pâte compoſée de deux parties de farine d'orge, & d'une partie de bled noir, ou millet d'outremer moulus enſemble, & la farine ſaſſée, & le gros ſon ôté, de laquelle ferez des morceaux un peu plus longs que ronds, de grandeur convenable, dont vous donnerez ſept ou huit par fois, & dans quinze jours au plus ils ſeront chargés de haute graiſſe.

Pour engraiſſer les coqs & poules d'Inde, comme il ſe pratique à Laval.

Il les faut mettre dans des muës, comme il a été dit de l'autre volaille, puis

les nourrir avec de l'herbe d'ortie, mêlée avec du ſon & des œufs durs ; ſçavoir deux œufs chaque fois, trois fois le jour ; il leur faut faire des manieres de pillules groſſes comme de petites noix.

Pour empêcher les chalençons.

Il faut mettre le marc du vin aux quatre coins des greniers & de la grange.

Pour blanchir les toiles comme on les pratique en Flandres.

Il faut premierement laver la toile comme elle ſort du Tiſſerand, dans de l'eau chaude, afin d'ôter la pâte qui y reſte ; puis la mettre en leſſive, qui doit être compoſée de cendres bien fortes, avec des racines d'hieble : la leſſive étant faite, & la toile bien lavée en eau claire, & ſavonnée avec du ſavon noir, vous l'étendrez à l'air au ſerain, & à la roſée ſur l'herbe, & l'arroſerez au ſoleil, la laiſſant de la ſorte ſept ou huit jours, & elle ſera très-blanche : que ſi elle ne vous le paroiſſoit aſſez, remettez-la à la leſſive, & elle le ſera en perfection.

Autre façon qui se pratique à Laval en Bretagne.

La toile ſortant de chez le Tiſſerand, doit être miſe tremper dans de l'eau chaude, puis la très-bien laver, afin d'ôter la pâte qui y tient, & la faire ſécher & relaver dans l'eau tiede; enſuite la plonger dans de la fiente de vache délayée avec eau chaude, & l'y laiſſer pendant vingt-quatre heures, après la laver derechef avec de l'eau chaude, & la mettre cinq ou ſix jours à la roſée, & l'arroſer au ſoleil, puis mettre à la leſſive, & dans huit ou dix jours elle ſera très-blanche.

Pour apprendre à parler aux oiſeaux.

Pour apprendre à parler aux oiſeaux; ainſi qu'on fait aux perroquets, aux merles, aux ſanſonnets & autres, il eſt neceſſaire que ce ſoit dans l'obſcurité, afin que ces animaux ſoient attentifs aux impreſſions qu'on veut leur donner, & pour cela il faut toûjours que les oiſeaux qu'on deſtine à cet exercice ſoient jeunes. On tient qu'à l'égard des perroquets, ceux qui ont cinq ongles aux pieds ſont plus prompts à parler que les autres; au reſte venons au fait.

Un des meilleurs moyens pour apprendre à parler aux oiseaux est de les laisser un peu jeûner, parce que leurs têtes n'étant point préoccupées des vapeurs que leur causeroit le trop de nourriture, leurs fibres sont bien plus susceptibles de l'impression qu'on leur donne. Il faut aussi pour cela leur opposer de la lumiere, crainte qu'ils ne s'assoupissent : toutes ces choses observées on dit à ces oiseaux ce qu'on veut qu'ils apprennent.

On en agit ainsi lorsqu'on veut leur apprendre à siffler ; c'est ordinairement avec un flageolet, ou avec la bouche, ainsi qu'on le voit tous les jours pratiquer parmi les Savetiers.

Secrets pour engraisser les poulardes & les chapons.

Il faut qu'elles soient jeunes, & les renfermer dans des épinettes ; après cela prenez de la fleur de farine de froment, ou de la farine d'orge, formez-en des manieres de pillules, trempez-les dans l'eau, & les mettez dans le bec de cette volaille, que vous lui ferez avaller comme par force.

Il faut avec cela tous les jours leur donner pour nourriture quelqu'autre chose, comme de l'orge ou du froment, &

cela deux fois le jour : on leur donne à midi, & on ne leur laiſſe l'eau devant elles que l'eſpace d'une heure.

Autrement.

On fait une eſpece de cage qu'on appelle épinette, c'eſt une maniere de caiſſe longue, partagée en pluſieurs perites loges, capables chacune de contenir une poularde ou un chapon, & au-devant deſquelles il n'y a pour tout jour qu'un trou pour paſſer la tête de l'oiſeau ; on obſerve que dans le deſſous elles ſoient à grilles ſuffiſamment ouvertes pour paſſer la fiente de ces animaux.

On enferme dans ces loges les poulardes ou les chapons qu'on veut engraiſſer, & pour nourriture on leur donne preſque toutes les heures du jour du froment médiocrement cuit dans de l'eau, ſans les faire boire ; il faut être ſoigneux de les nettoyer tous les jours de leur ordure, & on ne tient ainſi cette volaille enfermée que pendant trois ſemaines ; cela ſuffit pour leur faire prendre graiſſe.

Autrement.

Les poulardes ou chapons deviennent

gras lorſqu'on les nourrit dans un lieu obſcur & chaud, & qu'on leur arrache les grandes plumes qui leur ſervent le plus à voler : il faut les nourrir de pâte faite avec de la farine d'orge ou de bled de Turquie.

Il y en a qui ſe ſervent de farine d'orge, & d'yvroye ou de farine d'orge cruë, & de ſemence de lin, d'autres verſent du vin ſur ce grain, & d'autres les nourriſſent de pain de froment trempé en eau, ou bien ils leur donnent du millet : toutes ces differentes nourritures ne peuvent que bien faire.

On tient que ſi l'on coût les yeux des chapons, ils engraiſſent bien plûtôt que lorſqu'ils les ont ouverts.

Comment on engraiſſe les oyes.

Il faut des endroits chauds pour engraiſſer les oyes, & comme ce n'eſt qu'en Hyver que l'on prend ces ſoins, les caves ſont bonne pour cela.

On les engraiſſe avec du ſon de froment ou d'orge paîtri avec de l'eau chaude, on leur donne cette nourriture tant qu'ils en peuvent manger, trois fois par jour, & on leur laiſſe à boire pour la nuit.

Ou bien donnez à vos oyes du froment

moulu, trempé avec de l'orge moulu, ce grain-ci fait acquerir promptement de la graiſſe, & l'autre rend la chair blanche; on peut, ſi on veut, les paître à part de chacun de ces grains, on les leur donne enſemble deux fois par jour pendant vingt-cinq jours, obſervant les cinq premiers de ne leur donner de cette nourriture que ſept bequées, & l'augmenter d'une chaque jours, juſqu'au dernier.

Cela obſervé, faites bouillir des mauves, & dans leur décoction, étant encore chaude, détrempez du levain, & leur en donné pendant quatre jours avec de l'eau miellée, que vous changerez trois fois par jour.

Pour engraiſſer les oyes, il les faut prendre de l'année, ou de deux ans; quand ils ſont plus vieux leur chair devient trop dure, quelque graiſſe qu'ils puiſſent prendre.

Pour engraiſſer les oiſons.

Nourriſſez les oiſons comme nous avons dit qu'il falloit engraiſſer les poulardes, obſervez-y la même choſe, & donnez-leur deux fois par jour à manger, & autant de fois à boire: les oiſons d'un mois & demi ſont très-propres pour cela, & quand ils ſont bien ſoignés, deux mois ou en-

viron suffisent pour leur faire prendre graisse : il ne faut point être négligent à les nettoyer souvent de leurs ordures, car ils sont sujets à se salir beaucoup.

De la maniere d'engraisser les canards domestiques.

Pour engraisser les canards, on leur donne pour nourriture du froment & de l'orge, il faut aussi les enfermer.

Pour faire que les poules ne mangent point leurs œufs.

Il y a des poules d'un très-mauvais naturel, telles que sont celles qui mangent leurs œufs, mais voici un secret pour les en empêcher : prenez un œuf, vuidez-en le blanc, mettez du plâtre détrempé à l'entour du moyeu, & le laissez durcir, faisant en sorte que cet œuf feint ait la forme d'un véritable, ensuite mettez-le dans l'endroit où vous remarquez que cette poule avide va le plus, elle ne manquera pas de se jetter dessus pour le dévorer à son ordinaire, & n'en pouvant venir à bout, elle se rebutera, & ne mangera plus ses œufs propres.

Pour

Pour faire que les poules fassent de gros œufs.

Il faut pour cela mêler de la craye rouge, détrempée dans leur mangeaille, on peut éprouver ce secret, & s'en servir.

Secret pour avoir des petits poulets sans l'aide des poules.

Il y en a qui prétendent qu'on peut avoir des poussins sans poule, en mettant des œufs dans du fumier chaud, qu'on renouvelle de six jours en six jours, pour entretenir toûjours une chaleur médiocre, & soigner de tems en tems de changer les œufs de situation.

Ou bien, disent-ils, remplissez deux coussins de fiente de poule, finement pulverisées, & attachez-y des plumes de duvet le plus que vous pourrez, mettez des œufs sur un de ces coussins, faisant ensorte que la pointe de chaque œuf soit en haut : il faut que tout cela soit mis dans un lieu qui soit chaud, comme par exemple, sur un four chaud, & qu'on chauffe tous les jours; laissez le tout ainsi deux jours sans y toucher, puis jusqu'au vingtiéme jour vous les tournerez tous les

jours pour les faire couver tous également. C'eſt dans ce tems que les pouſſins devant être tous formés, on doit faire l'office de la poule, en rompant doucement la coque de chaque œuf, pour leur aider à ſortir, lorſqu'ayant prêté l'oreille on les entend piper.

Pour garder long-tems les œufs.

Vous garderez les œufs en Hyver dans de la paille, & en Eté dans du ſon; il y en a qui après avoir lavé leurs œufs dans de l'eau, les couvrent de ſel pilé, & les gardent de cette maniere; d'autres les mettent dans de la ſaumure tiéde pendant trois ou quatre heures, & après les avoir tiré les mettent dans de la paille ou dans du ſon. Ces ſecrets ſont fort utiles à la campagne, où l'on veut garder les œufs d'une ſaiſon à une autre, afin d'en faire un debit plus lucratif.

De la maniere de connoître ſi les œufs ſont pleins ou vuides, lorſqu'on les deſtine pour les mettre couver.

Il faut les mettre dans l'eau, s'il y a du vuide ils flotteront ſur l'eau, au lieu que s'ils ſont pleins, ils iront au fond.

Pour faire qu'un poulet ſaute ſur la table.

Pour faire ſauter un poulet dans un plat, prenez du vif argent, & de la poudre de calamanthe, mettez le tout dans une bouteille de verre bien cloſe, que vous enfermerez dans un poulet ſortant de la broche; quand le vif argent viendra à s'échauffer, il s'agitera tellement, qu'il produira l'effet qu'on en attend.

Pour amollir un œuf, & le faire entrer dans une phiole.

Ayez fort bon vinaigre, mettez un œuf dedans, & l'y laiſſez juſqu'à ce que la coque ſe ramoliſſe; cela fait, prenez votre œuf, & le mettez dans une phiole, que vous remplirez d'eau froide, & l'œuf reprendra ſa dureté naturelle. Ces derniers ſecrets ſont plus curieux qu'utiles; mais comme dans un livre de ſecrets on eſt bien-aiſe de trouver de quoi ſe divertir l'eſprit, ainſi que ſon avantage, on n'a pas cru devoir les obmettre; ainſi que bien d'autres, qui ſe liront dans la ſuite de cet Ouvrage.

Pour faire que les pigeons ne quittent pas leurs petits.

Il faut prendre de l'huile de baume, en frotter les fenêtres du colombier, ou de la voliere, les pigeons resteront, parce que cette odeur leur plaît beaucoup.

On prétend que du cumin, & des lentilles trempées en eau miellée, opérent le même effet, & que si on leur donne à boire cette eau, ou des lentilles cuites dans du vin cuit, cela les échauffe, & les rend féconds : on peut éprouver ce secret.

Pour faire qu'ils ne quittent point leur colombier.

Mêlez de la farine d'orge, cuite avec des figues, ajoûtez-y un peu de miel, & donnez le tout aux pigeons pour apât.

D'autres, avant que ces oiseaux aillent aux champs, leur donnent simplement du cumin, & d'autres mettent au faîte du colombier, & en dedans une chauve souris, ou des branches de vigne sauvage, avec des fleurs : ils prétendent que cela y attire les pigeons.



Pour attirer les pigeons étrangers.

Prenez une once d'argile qui ſoit vieille, & brulée au four, juſqu'à ce qu'elle ſoit rouge, quatre dragmes de verveine femelle, deux dragmes de froment trempé en vin ſublimé, & broyé ſix dragmes de carline, eſpece de plante, demi-dragme de camphre, trois de cumin, une once & demie de vin ſublimé, & autant de miel qu'il en faut pour faire des pillules de la groſſeur d'un pois, & que vous mêlerez parmi la mangeaille ordinaire des pigeons: tous les étrangers qui viendront manger de cet apât, le trouveront ſi bon, qu'ils ne voudront plus s'en retourner dans leur propre colombier.

Il y en a qui à tous ces ingrediens ajoûtent de l'urine d'homme, & du ſang humain.

Autrement.

Prenez trente livres de millet, trois livres de cumin, cinq livres de miel, une livre de poivrette, deux livres & demie d'*Agnus caſtus*, cuiſez le tout dans de l'eau, juſqu'à ce qu'elle ſoit conſommée, ajoûtez-y du bon vin odoriferant, avec ſept livres & demie de vieil ciment, & en faites un monceau au milieu du colombier ou

de la voliere ; les pigeons étrangers qui en auront pris l'odeur, y voleront aussi-tôt, & cette odeur leur est communiquée par le moyen des pigeons ordinaires du colombier, lorsqu'ils se mêlent parmi eux.

Autre secret pour faire que les pigeons d'un colombier y en amenent d'autres.

Frottez vos pigeons de quelque baume odoriferant, ou de quelque huile qui sente bon, il est sûr qu'ils en ameneront d'autres avec eux, & si vous leur donnez du cumin quand ils veulent aller aux champs, ils en feront aussi venir d'autres avec eux.

Autrement.

Prenez de la semence d'*Agnus castus*, faites-la tremper dans du vin vieux pendant trois jours, arrosez des ers de ce vin-là, & les donnez à manger à vos pigeons, & les laisserez sortir incontinent, tous les étrangers, attirez par cette odeur, les suivront en foule dans le colombier, & y entreront d'autant plus promptement que vous l'aurez parfumé de sauge ou d'encens.

Pour empêcher que les animaux ennemis des pigeons, ne leur nuisent, & ne les blessent.

Il faut pendre de la rhuë aux fenêtres du colombier, ou de la voliere, & les chats n'y entreront point, à cause d'une certaine anthipatie que ces animaux ont pour cette plante.

Une tête de loup penduë au colombier en bannit les furets, les foüines & les belettes, par une haîne mortelle que ces animaux ont pour le premier.

Pour engraisser les pigeons.

Prenez des pigeonneaux qui mangent seuls, nourrissez-les de féves cuites roties, mettez-les dans votre bouche pour le leur donner après dans le bec, il faut faire cela pendant sept jours.

Ensuite prenez d'autres féves rompuës, de la farine de pur froment, faites bouillir d'abord les féves, puis vous y mêlerez votre farine, vous ferez bien cuire le tout, puis vous en ferez une maniere de pâte avec vos mains, que vous aurez auparavant frottées d'huile; vous y ajouterez un peu d'huile, & observerez de paîtrir le

tout de maniere que vous puissiez en fair de petites boules, que vous tremperez dans l'eau avant de les donner à manger à vos pigeonneaux.

Comment on peut engraisser les faisans.

Il faut les enfermer pour leur faire pren dre plûtôt graisse : le premier jour on leur donne à manger : le second on leur fait boire de l'eau miellée, ou du bon vin & leur mangeaille ordinaire doit être de farine d'orge cruë, paîtrie avec de l'eau il faut la leur donner à chacun à part. Quelques-uns les engraissent de la maniere qui suit : ils prennent des féves qu'ils font moudre, & de la farine qui en vient on en fait des pilulles ausquelles on ajoute du millet entier, de la semence de lin cuite séchée, & de la farine d'orge cruë : on détrempe le tout avec de la tisanne & de l'huile, & on leur fait prendre cette nourriture jusqu'à ce qu'ils en soient entierement remplis.

Il y en a qui pour engraisser les faisans les purgent avec du fénugre pendant cinq ou six jours de suite, & après cela on les nourrit comme on vient de le dire ; il faut deux mois pour les avoir bien gras.

Ces oiseaux, sujets à plusieurs infirmités comme

comme les autres, se guérissent ainsi qu'on l'a dit dans l'article des poules.

Pour engraisser les tourterelles

Prenez du panis & du millet, nourrissez-en ces oiseaux en cage, & leur donnez beaucoup à boire, elles engraissent bientôt; on peut leur donner, si l'on veut, du froment, & de l'eau pure, elles sont fort avides de ce grain.

Pour engraisser les cailles.

On met les cailles en cage pour les engraisser, & pour nourriture on leur donne du froment seulement, si l'on veut: mais on fait mieux lorsqu'on y ajoûte du millet & de l'yvroye.

Pour engraisser les grives.

On peut engraisser les grives en cette maniere; mettez-les d'abord dans un endroit chaud, où il y ait des perches, & sur le plancher, qui sera net, vous leur donnerez pour mangeaille des grains de raisin, ou bien des figues séchées, trempées en eau, broyées & mêlées avec de la farine de froment ou d'orge; les bayes de mœurs

ſont auſſi très-bonnes pour cela, & le millet les rend encore plus graſſes, ainſi que le panis : il faut leur donner de l'eau pour leur boiſſon.

Comment chaſſer les geais.

Il arrive quelquefois à la campagne que les geais en troupe font un ſi grand bruit, qu'ils rompent la tête : pour les éloigner, il faut en avoir un & le pendre, les autres qui le verront, prendront la fuite, craignant qu'il n'y ait des piéges cachés pour eux.

Il eſt bon quelquefois, lorſqu'on les voit venir par bandes, de faire un grand bruit pour les épouvanter.

Comment dreſſer un piége aux épreviers.

Ces oiſeaux ſont les ennemis jurés des pigeons, & ſouvent lorſqu'on y penſe le moins, ils fondent cruellement ſur eux, & les emportent pour les dévorer, c'eſt pourquoi on ne ſçauroit trop ſe précautionner contre ces oiſeaux de proïe, & pour les prendre on prend deux petites baguettes qu'on induit de glu, on les fiche en terre, courbées l'une contre l'autre, & au milieu d'elle on met un pigeon,

ou un autre animal qui attire l'éprevier, qui venant à fondre brusquement sur cette proïe, est pris aussi-tôt à la glu, il faut vîtement courir dessus pour le tuer.

Pour garder du fruit de quelque sorte que ce soit un fort long-tems, particulierement le raisin.

PRéparez du sable de riviere, & le faites bien sécher au grenier; puis faites cueillir le raisin, ou autre fruit quand le soleil donne dessus; car il faut qu'il soit sec, & faire un lit de sable dans une caisse d'un pouce d'épais, puis ranger le fruit par-dessus, & couler proprement du sable dessus, afin qu'il entre par tout; & ainsi continuer de lit en lit: puis votre caisse, ou autre vaisseau de bois, étant rempli, fermez-le bien, de peur qn'il n'y entre aucun air, & le mettez en lieu sec sans le remuer: il faut que le raisin ne soit pas trop meur, mais tant soit peu verd, comme de huit jours avant sa maturité. Le raisin se garde jusqu'au nouveau. L'on peut faire de même pour les poires, prunes, cérises, pommes, groseilles, pêches, &c.

Il y en a qui les gardent dans de la cendre, ou paille d'avoine, & environnent

leur vaisseau de ladite paille que l'on appelle petite paille, dans laquelle le grain d'avoine s'est nourri, & ils se gardent deux ans si l'on veut. D'autres mettent du millet en place de sable.

Pour plus de sûreté, l'on peut tremper la queuë du raisin, ou autre fruit, dans de la cire fonduë.

Pour garder les pommes de pourir.

Il les faut frotter du jus de l'herbe dite baume, autrement menthe.

Pour conserver les fruits à noyaux, même les figues.

Ayez un pot de terre, & l'emplissez moitié de miel, & moitié d'eau commune que vous aurez bien battu ensemble auparavant, dans lequel mettez vos fruits tous frais cueillis, & bien couvrir le pot, lorsque vous les tirerez du pot, mettez-les dans de l'eau fraîche.



Pour conſerver toute ſorte de fleurs.

PRenez un pot que vous remplirez moitié d'eau & moitié de verjus, mettez autant de ſel qu'il en faut pour ſaler le potage ; cueillez vos fleurs en boutons, & les mettez dans cette liqueur, & couvrez le pot & le mettez à la cave, & lorſque vous prendrez vos fleurs, que ce ſoit par la queuë, & ſecoüez un peu la fleur, & montrez-la tant ſoit peu au feu pour lui faire revenir ſa couleur.

Pour conſerver des roſes vermeilles toute l'année.

Il faut cueillir les roſes lorſqu'elles ſont à moitié ouvertes, puis avoir un pot de grès qui ſoit bien recuit, & le faire encore recuire au four, puis prenez vos roſes & les rangez de bout, les preſſant aſſez près l'une de l'autre, & en faites une rangée ou un lit, & ſemez par-deſſus des cloux de girofle, & des cloux de fer, comme à latte, tout par-tout deſſus, & continuez lit à lit, juſqu'à ce que le pot ſoit plein ; que le dernier lit ſoit de cloux, & bouchez bien le pot, qu'il n'en ſorte aucun air : ces cloux

que l'on doit mettre au-dessus de ceux de girofle, servent à conserver la couleur vermeille des roses, desquelles ayant à faire vous les leverez bien doucement, puis reboucherez bien le pot; de cette sorte vous aurez en toute saison des roses aussi belles qu'au mois de May.

Pour le même.

Cueillez les roses, étant en boutons & prêtes à fleurir, qu'elles soient rouges comme de Provins, & les cueillez avec les queuës assez longues,& les enveloppez dans des feuilles de vigne, ou dans des étoupes par paquet, y en mettant douze à chaque paquet, que vous salerez avec du sel blanc, les rangeant ensuite dans un pot de terre de Beauvais, & les saupoudrez avec ledit sel, comme si l'on vouloit saler du pourpier; puis emplissez ledit pot de verjus de treille, & le couvrez tellement avec un couvert bien lutté qu'elles ne prennent point d'air; & à Noël ou autre tems quand vous en voudrez tirer, il le faut faire avec une fourchette d'argent, ou de bois, & recouvrir le pot pour les garder d'être éventées : l'eau qui est dans le pot est admirable pour faire des cassolettes, & lesdites roses sont excellentes tant en leur saveur, qu'en leur beauté, &

ſe gardent ſix ſemaines ouvertes, la méthode de les ouvrir eſt de faire tiédir de l'eau commune, & les mettre tremper deux bonnes heures dedans, tellement qu'après cela, en les ſoufflant ſeulement, elles s'ouvrent. Il faut noter que le pot doit être mis au fond de la cave.

Pour glacer les fruits.

Prenez une cuvette de bois, & un vaiſſeau de fer blanc de la grandeur qu'on voudra, puis mettez les fruits en l'eau que l'on veut congeler, un peu plus ouvert en haut qu'en bas, afin de ſortir la glace enterrée avec ſon couvert de fer blanc, puis emplir ledit vaiſſeau de fer blanc deſdites eaux, ou bien des fruits avec de leau commune, pour les faire congeler, & mettre au fond de la cuvette un peu de paille, & un lit de neige, avec un quart de ſel bien pulveriſé; puis un autre lit de neige & de ſel par-deſſus, & mettre ledit vaiſſeau par le milieu aſſez diſtant des bords de la cuvette, afin qu'il y ait place en cette intervalle à mettre aſſez de neige & de ſel comme auparavant, & continuer de cette façon juſqu'à couvrir ledit vaiſſeau de demi pied par-deſſus, & le laiſſer en lieu frais quatre ou cinq heures en cet état, & l'eau

ſera gelée, & pour ce qu'elle tiendra attachée audit vaiſſeau, faudra faire chauffer du linge bien chaud pour en frotter ledit vaiſſeau tout au tour, & elle ſe détachera.

Pour faire de la glace en Eté.

PRenez une bouteille de terre de ſix pintes, mettez dedans deux onces de ſalpêtre raffiné, & d'iris de Florence, demi-once, & empliſſez cette bouteille d'eau toute bouillante; bouchez-la bien & la deſcendez promptement dans un puits où vous la laiſſerez deux ou trois heures, enſuite vous la retirerez du puits, & vous la caſſerez pour en avoir la glace qui ſera très-forte, & auſſi bonne que la naturelle.

Pour rafraîchir du vin ſans glace.

Mettez diſſoudre environ une livre de nitre dans un ſeau d'eau, & y mettez rafraîchir vos bouteilles.



Secrets pour les mouches à miel.

LOrſque les mouches à miel ſont bien gouvernées, on peut dire qu'elles ſont d'un grand profit à ceux qui en ont, & ſouvent faute de leur donner les ſoins néceſſaires, & de ſçavoir certains ſecrets qui regardent la maniere de les nourrir, elles périſſent, & n'apportent que très-peu de fruit : voici quelques inſtructions là-deſſus.

Du lieu où placer les abeilles, ou mouches à miel.

Il faut que l'endroit où l'on met les mouches à miel regarde le ſoleil levant en Hyver, ainſi qu'au Printems, afin que le vent du Nord ne les incommode point, & que les petits vents qui ſouflent en Eté de ces côtés-là les rafraîchiſſent, & les rendent plus gayes.

Il eſt bon de les placer, s'il ſe peut, proche un ruiſſeau dont l'eau ſoit claire & coule ſur des cailloux, afin que ces inſectes qui iront boire, trouvent de quoi ſe repoſer : l'eau claire contribuë beaucoup à ce que les abeilles ayent de bon miel.

S'il n'y a point de ruisseaux, le long duquel on puisse placer les ruches, il faudra tirer de l'eau d'un puits ou d'une fontaine, & la mettre dans de petits vaisseaux de pierre ou de bois, & mettre autour quelques branchages pour faciliter ces petits animaux à y boire : on aura soin de leur changer souvent d'eau.

Les abeilles aiment beaucoup le thim, la sauge, la sariette, & le cytise, c'est pourquoi on doit faire en sorte qu'il y ait de ces herbes aromatiques aux endroits où sont les paniers à mouches : ces aromates ont la proprieté de les rendre fécondes en miel.

Quant aux ruches, il y en a de plusieurs façons ; on laisse à s'en servir selon l'usage des lieux où on demeure ; on avertit seulement que pour les empêcher de pourrir, il faût les induire de chaud détrempée avec de la fiente de bœuf.

Les abeilles aiment le repos, & s'éfarouchent lorsqu'on s'approche trop souvent de leurs ruches ; c'est pourquoi il est bon que celui qui en prend soin, les environne de quelque clôture, afin d'empêcher que les hommes & les autres animaux ne les aillent troubler.

Lorsqu'on place les ruches, il faut que ce soit sur de grosses pierres, ou de larges

planches, & les mettre ſur des hauſſes de pierres, ou d'autres matieres, afin que les mouches ayent des endroits par où pouvoir entrer & ſortir quand le beſoin l'éxigera d'elles.

Les mouches à miel n'aiment pas à être ſouvent changées de place, leurs pâturages ordinaires leur plaiſent, & quand on les tranſporte ailleurs, elles ſont pareſſeuſes à ſortir pour aller chercher à manger, ce qui les rend languiſſantes, & incapables de s'adonner beaucoup à leur ouvrage.

Otez ſoigneuſement tout le thytimale qui croît autour des ruches; cette herbe eſt très-dangereuſe de donner le flux de ventre aux abeilles, & ſi vous remarquez qu'elles en ſoient atteintes, prenez de l'écorce de grenade pilée, & paſſée au tamis, mêlez du miel & du gros vin, & leur en donné, cela les guérira.

Ou bien faites une fumigation de pommier, & de figuier ſauvage, cette fumée aura la proprieté de les reſſerrer.

Secret pour amaſſer bien des mouches à miel.

Quand les abeilles doivent jetter leurs eſſains, elles en donnent deux marques principales : premiérement, quelques

jours auparavant, sur-tout sur le soir, on en voit plusieurs aux portes des ruches, pendues & attachées les unes aux autres, en maniere d'un raisin, & en second lieu, c'est qu'elles font grand bruit lorsqu'elles veulent sortir.

Celles qui sont sorties les premieres volent devant la porte de la ruche, attendant que le reste soit sorti entierement.

Celui qui les gouverne ne doit point alors négliger à chercher des moyens pour empêcher qu'elles ne s'écartent, c'est pourquoi il prendra de la poussiere qu'il leur jettera, ou de l'eau avec un balai, ou autre chose semblable, & par là il les attirera, en les étonnant aussi au son d'une poële ou d'un chaudron, sur lequel il frappera avec un bâton : il ne faut point qu'il les perde de vûë.

Après que les mouches ont pris leur essor, & que les essains se sont ramassés, & mis en pelotons à leur ordinaire sur quelque branche d'arbre, on prend de la mélisse, ou quelque branche d'autre plante qu'on sçait qu'elles aiment, on l'induit de miel, on porte une ruche ou plusieurs avec soi, & par le moyen encore d'une petite fumigation qu'on fait, on oblige les nouveaux essains d'entrer dedans.

Comment transporter les abeilles d'un lieu en un autre.

Ceux qui achetent des paniers garnis de mouches, doivent les tranſporter de nuit, & fort doucement, ayant auparavant pris la précaution d'envelopper le panier d'une grande nappe; puis lorſqu'on eſt arrivé à l'endroit deſtiné pour les placer, on les poſe auſſi doucement, de maniere que ces mouches n'en ſont nullement troublées.

Pour empêcher que les abeilles ne s'enfuient.

Les abeilles ne s'enfuiront pas ſi vous frottez l'entrée de leurs ruches de fiente d'un veau nouveau né.

Ou bien frottez ſur le ſoir leurs ruches de feuilles d'olivier ſauvage & domeſtique, broyées enſemble, ou bien les entrées des ruches d'eau miellée, vos abeilles ne ſortiront point.

Si ce ſont de nouveaux eſſains, vous mettrez dans un baſſin, ou autre vaiſſeau de cette nature, du miel mêlé avec du vin, & quelque branche de ſariette ou de thim pour ſe repoſer deſſus, & empêcher par ce

moyen qu'elles ne ſoient ſubmergées dans cette liqueur.

Il y en a qui pilent des raiſins ſecs, appellés par les Apothicaires *uva paſſa*, avec un peu de ſariette, & en font des maſſes, dont ils nourriſſent leurs abeilles lorſquelles ont faim, étant par-là contraintes de reſter dans leurs ruches, ſoit en Hyver, ou pendant les grandes chaleurs.

Mais comme ces petits animaux ne peuvent pas toûjours reſter enfermés, il faut, lorſqu'il y a quinze jours qu'on eſt dans le Printems, les parfumer avec de la fiente de bœuf ſéche, pour les obliger à ſortir, & à aller chercher à vivre.

En quel tems il faut recueillir le miel.

Le tems propre pour recueillir le miel, eſt pour l'ordinaire au commencement du mois de May, & en Automne; il faut d'ailleurs que cela ſe faſſe à propos, c'eſt-à-dire, lorſqu'on voit que les paniers ſont bien remplis d'ouvrage.

Quand on recueille le miel, ce que la plûpart appellent châtrer les mouches, il ne faut pas tout ôter des paniers, on en doit laiſſer la dixiéme partie pour leur ſervir de nourriture, autrement elles déperiroient entierement.

Avant que de vouloir ôter le miel, il faut faire ſortir les abeilles des ruches, & pour cela on les parfume avec de la fiente de bœuf ſéche, ou de mauves ſauvages : celui qui ſera propoſé pour ce travail, doit ſe frotter de miel, & ſe mettre un capuchon qui lui couvre toute la tête & le viſage, & où il n'y ait que deux trous vis-à-vis les yeux, encore faut-il qu'ils ſoient fermés de verre, ou d'une toile claire, par où l'on puiſſe voir, autrement les abeilles, toujours en colere quand on leur ôte leur miel, le piqueroient & l'empêcheroient abſolument de les aborder. Ce dernier moyen eſt plus ſûr que bien d'autres dont on s'eſt voulu ſervir, & qui n'ont pas réuſſi.

Comment connoître ſi le miel eſt pur ou non.

Cette remarque eſt aſſez bonne pour ceux qui achetent du miel ; on connoît qu'il eſt pur & ſans mélange, ſi en l'allumant il fait un feu clair, ſinon c'eſt du miel falcifié.

Secrets pour détruire certains insectes préjudiciables aux bleds.

Pour faire mourir les calandres.

LEs calandres sont de petits vers qui piquent le bled, qui se fourent dedans, & qui en mangent la meilleure substance, & pour les détruire, on prend de la saumure, de l'ail autant qu'on juge en avoir besoin, on les fait cuire ensemble, puis on arrose de cette liqueur le plancher & les murs du lieu où est le bled, on tient ce secret assuré.

Autre.

Il faut faire une fumigation de lie d'huile de castoreum, de sabine, de corne de cerf, de lierre, de castoreum, & prendre de tout cela autant que vous croirez en avoir besoin, cette fumée chassera ces insectes.

Autrement.

Faites une bouë avec de la lie d'huile, ajoutez-y un peu de paille, faites sécher le tout,

tout, & le paîtrissez, ensuite frottez-en le grenier, & que cela soit épais ; puis lorsque cette bouë viendra à sécher, vous l'arroserez de la lie d'huile, les calandres ne rongeront point votre bled.

On connoît encore ces insectes sous le nom de charençons, d'autres corompant ce mot, disent charantons; on les appelle aussi patepuluës, ces secrets empêchent aussi que les rats ne viennent ronger le bled dans les greniers.

Secrets pour détruire la vermine.

SOus ce nom nous entendons certaines petites bêtes qui nuisent à l'homme, comme les punaises, les poux & les puces.

Secrets pour faire mourir les punaises.

Prenez du sucre de concombre sauvage, frottez-en le bois de lit, & le mur où sont les punaises, elles mourreront.

Ou bien prenez de l'oignon marin, coupez-le par quartiers, mettez-le dans du vinaigre, faites cuire le tout dans de l'huile vieille, ajoutez-y des feuilles de grenadiers, & frottez de tout cela le bois du lit.

Vous pouvez prendre, ſi vous voulez, du fiel de bouc, ou de taureau, que vous détremperez dans de bon vinaigre, il operera le même effet.

Il arrivera la même choſe, ſi vous pilez du ſoufre vif dans de l'huile, & en frottez les endroits où il y a des punaiſes.

La colle de poiſſon fait le même effet; ainſi que la lie d'huile cuite, & mêlée avec le fiel d'un bœuf; les feuilles de lierre, ou de capres, détrempées en huile, les font mourir.

Vous détruirez auſſi les punaiſes, ſi vous prenez de l'acetabule, qui eſt une plante appellée autrement eſcades, & en latin *umbilicus veneris*; de la ſtaphiſagria, ou herbe aux poux, quinze dragmes de chacune; autant d'oignon marin coupé par petits morceaux, avec une cuillerée de fort vinaigre, pilez le tout enſemble, faites le chaufer, & en frottez les endroits où vous voyez des punaiſes.

On fait encore mourir les punaiſes avec une fumigation qu'on fait de ſcolopendre ſéchée, des feuilles de lierre, & dix ſanſuës mêlées parmi: la fiente de bœuf en fumigation a la même proprieté.

Ou bien prenez de l'abſinthe, de la rhuë, & de l'huile, avec une ſuffiſante quantité d'eau, faites bouillir le tout jusqu'à ce que

l'eau ſoit conſommée, puis vous paſſerez le tout à l'étamine en le preſſant; cela fait, mêlez-y de la graiſſe ſuffiſamment, & en faites un onguent pour vous en ſervir au beſoin.

On fait encore un autre onguent pour cela, dont voici la compoſition. On prend du vieux-oing & du vif argent, ce qu'on juge en avoir affaire, on les mêle bien l'un avec l'autre, puis quand le tout eſt réduit en conſiſtance juſte, on s'en ſert quand on veut.

Si vous prenez une poignée d'abſinthe, & une once d'ellebore, & que vous les faſſiez cuire avec de l'eau, juſqu'à la conſomption de la troiſiéme partie, vous vous en ſervirez avec autant de ſuccès.

Pour faire mourir les puces & les punaiſes.

La décoction de *Tribulus terreſtre*, en françois chauſſe-trape, ou bien de *perſicaria*, de coloquinte, de ronces & de feuilles de choux, étant répanduë par la maiſon, a la proprieté d'en chaſſer & faire mourir les puces & les punaiſes.

Si l'on oint un petit bâton de graiſſe d'hériſſons, & qu'on le plante au milieu de la chambre, on verra auſſi que les puces s'amaſſeront tout autour, & s'y attacheront.

On attribuë encore au pouliot la vertu de chasser les puces, brulant de cette herbe dans les lieux qui en sont infectés.

L'huile d'aspic est bonne aussi pour les punaises, en oignant les endroits où elles viennent, & même avec de l'huile d'olive, mêlée de suc d'aluine ou aurône.

Pour faire mourir les punaises.

Prenez du jus d'aluine, & de l'huile d'olive vieille, à suffisance de chacun, que vous ferez cuire ensemble jusqu'à ce que le jus soit tout consumé : puis coulez l'huile, & faites fondre dedans du soufre vif, & de cette huile frottez les lits & toutes les fentes.

Autrement.

Prenez du fiel de bœuf, & huile de chenevis, & mêlez tout ensemble, & en frottez les jointures & le bois du lit, & au lieu où vous aurez frotté, il n'y viendra jamais de punaise.

Secret éprouvé pour faire mourir les punaises, les puces, & autres especes de vermines importunes.

Si vous avez des punaises, puces, ou

autres vermines, qui vous importunent, prenez de la ciguë, quatre poignées; d'hiebles, quatre poignées; de la rhuë, deux poignées; mêlez ces herbes ensemble, & en faites de petits paquets, mettez-en un sous le chevet du lit, je vous assure pour certain que la vermine, à l'odeur de ces herbes, ne manquera pas de crever; oignez aussi le dossier du lit d'huile d'aspic.

Autre pour faire mourir les punaises.

Prenez des noix ou gales de cyprès, & les concassez, puis les mettez infuser dans de l'huile qui surnage de deux doigts, & laissez au soleil & au serein par deux fois vingt-quatre heures, & ayant coulé l'huile en exprimant bien lesdites gales, en frottez bien vos chalits.

Pour faire mourir les puces.

Sur une livre de couperose blanche, mettez un seau d'eau, & la couperose étant fonduë, aspergez de cette eau la chambre. Assûré.

Autrement.

Aspergez la chambre avec la décoction

de rhuë, mêlée avec l'urine d'une jument. Cela est éprouvé.

Pour le même, qui est encore bon pour les punaises, & les calandres des bleds, & les vers des coffres.

Faites sécher de l'ellebore noire, & le mettez en votre chambre comme jonchée, ou dans le lit, ou parmi le bled, ou les habits, & jamais tous les animaux ci-dessus énoncés, ne les endommageront. Ce secret a été éprouvé.

Pour empêcher que les tignes & autres vermines, ne gâtent point les habits.

Prenez de la laine ou aurône, avec des feuilles de cédre & de valeriane, & les mettez dans les coffres où sont les habits, & par les plis des vêtemens; vous verrez que ces vermines ne s'y attacheront & ne les endommageront aucunement, à cause que ces herbes sont améres au goût, joint que l'odeur en est fort grande & fort en horreur à cette vermine.

Pour la tigne des habits.

L'herbe nommée botris, séchée & mise

parmi les habits, les conſerve de tigne de vers.

Pour le même.

Chandelles de ſuif de mouton, enveloppées de papier : les racines d'iris ou abſinthe y ſont auſſi bonnes.

Pour les punaiſes.

Faites bouillir de la coloquinte avec de la rhuë & de l'eau, & en lavez les chalits, & il n'y viendra aucune punaiſe.

Pour faire mourir les mouches.

Mettez du tabac en feuille dans un pot, & le faites infuſer en eau par vingt-quatre heures, après, y ajoûtez du miel, & le faites bouillir une heure, & enſuite mettez-y de la farine de froment, en forme de ſucre ; cela attire les mouches, & toutes celles qui en boivent meurent aſſûrément.

Autrement.

Prenez telle quantité que vous voudrez de feuilles de citrouilles ou de courges, & les pilez pour en exprimer le jus, duquel lavez les murailles, ou autre choſe que

vous desirerez de préserver des mouches, & elles n'y viendront pas, bien assûré: on peut frotter les cuisses & le ventre des chevaux, pour le même.

Pour chasser les sourris de la maison.

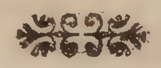
Prenez de la verveine & la détrempez d'eau, l'y laissant infuser vingt-quatre heures; puis en jettez par la maison, & les souris s'en retireront.

Pour se préserver des serpens.

Il faut porter sur soi de la feuille de fresne, & en mettre des branches dans l'écurie, & autres lieux que l'on en veut préserver.

Pour faire mourir les mouches en Eté.

Prenez un linge blanc, & le mouillez de jus de pingivelle, ou jus de piment royal, & mettez le linge à l'endroit où les mouches viennent; elles ne manqueront pas de se mettre dessus le linge; & elles mourront. Il faut mouiller le linge de six jours en six jours.



Pour chasser d'une maison les mouches, araignées, scorpions, & autres semblables insectes.

On assure que les plumes de hupe, brulées dans une chambre ou maison, ont cette proprieté d'en chasser toutes sortes d'insectes ; & que ce parfum leur est tellement en horreur, que l'ayant senti, ils s'enfuient & ne reviennent jamais.

Pour faire mourir les punaises.

Prenez de l'orpin & du nitre, de chacun une dragme, & deux dragmes de staphisagria, mêlez le tout avec de l'huile & du vinaigre, & le laissez tremper, puis vous en servez.

Le nitre, le staphisagria ou herbe aux poux, & l'huile de serbins, sont merveilleux pour cela, le tout mêlé ensemble, ou employé chacun à part.

Pour détruire les punaises de jardin.

C'est une petite vermine qui s'attache aux plantes de jardin, & qui les font languir ; ces punaises sont vertes, & sentent aussi mauvais que les autres ; on se sert de

fort vinaigre pour les détruire, ou bien du jus de jusquiame, qu'on jette dessus.

Contre la vermine qui s'attache aux parties honteuses.

Ayez une pomme qui soit bien cuite, pelez la, & en ôtez la semence; prenez ensuite un peu de vif-argent, mêlez bien le tout ensemble dans un mortier; broyez-le bien, & qu'il prenne corps en maniere d'onguent; cela fait, on s'en frottera les parties attaquées; & cette vermine mourra.

Contre les poux de la tête.

Il faut prendre trois onces d'huile commune & une de cire, de la staphisagria, autrement dite herbe aux poux, & du vif-argent, de chacun trois dragmes, faites-en un onguent dont vous vous servirez au besoin.

Secret pour détruire les chenilles.

Pour chasser les chenilles, il faut prendre de la cendré de figuier, & l'épancher sur les arbres.

Si l'on prend de la squille, & qu'on en pende çà & là sur les arbres, les chenilles s'en iront.

Il y en a qui y pendent avec des cloux des écrevisses de rivieres, & qui disent avoir la même vertu.

Si malgré ces moyens les chenilles restent toûjours, faites bouillir de l'urine de bœuf, & de la lie d'huile, mêlées ensemble, laissez refroidir le tout, puis vous en arroserez les plantes où vous verrez les chenilles.

On dit que brulant sous des arbres des os, les chenilles tombent toutes étourdies, ce qui facilite à les tuer.

Le bitume & le soufre brulés sous les arbres, opérent le même effet par leur fumée; le galbanum, ou les ongles de chévre, ou la corne de cerf brulée, font la même chose.

Comme les chenilles, après les pluies, ont coûtume de se montrer, il faut tous les matins secouer les endroits où on les voit, elles tombent aisément, & pour lors on les tuë de même.

Pour détruire plusieurs petits insectes qui nuisent aux jardins.

Tels que sont les vers, les chenilles, les limaçons, & plusieurs autres; il faut pour cela prendre de la cendre très-menuë, & en saupoudrer les herbes; cette cendre

d'ailleurs ne peut que leur bien faire, d'autant que c'eſt un amandement qui contient beaucoup de ſels, qui aident beaucoup à la vegetation.

Pour empêcher que les ſcorpions ne ſe fourrent dans les maiſons, & les faire mourir.

Les naturaliſtes prétendent que le ſcorpion ne ſe fourrera point dans une maiſon, toutefois & quantes qu'une petite noix de coudrier ſera penduë au plancher; le peut croire qui en aura vû l'effet.

Pline dit auſſi que ſi vous entourez le lieu où ſe tiennent les ſcorpions, d'une petite branche du vrai tourneſol ou heliotropium, ils ne pourront jamais ſortir delà, & ſi l'on met deſſus la même herbe, il dit qu'ils meurent incontinent.

La même choſe arrive, à ce qu'on aſſure, par l'attouchement de l'herbe, dite ſcorpioïde, & on prétend même que celui qui porte cette herbe ſur ſoi, n'eſt point offenſé par les ſcorpions.

Les Africains racontent encore, que les ſcorpions s'amaſſeront de tous les lieux circonvoiſins, ſi on tient un faiſſeau de baſilic pilé, avec dix écreviſſes de mer ou de riviere : ils diſent auſſi que ſi quelqu'un, bleſſé d'un ſcorpion, monte ſur un âne,

tournant le viſage vers la queuë, il lui en communique le pernicieux venin; alléguant pour marque de cet effet ſingulier, que l'animal pette & jette des vents extraordinaires.

Secret pour faire mourir les rats.

L'ellebore mêlé avec de la farine d'orge, tuë les rats, ainſi que la ſemence de concombre ſauvage, mêlée avec l'ellebore & la coloquinte.

La fumée de couperoſe & d'origan font fuir les rats & les ſouris, celle d'ache & de nielle en font de même.

La limure de fer, miſe dans du levain, les fait crever, pour peu qu'ils mangent de cet apât.

On fait encore fuir les rats, en faiſant une fumigation avec la pierre d'hematite, ou de bruyere verte.

Pour empêcher que les rats ne nuiſent aux plantes.

Les rats ne mangeront point les ſemences de jardins, ſi on les trempe dans du fiel de bœuf, avant que de les ſemer.

Ces animaux mourront ſi vous bouchez leurs troux avec des feuilles de laurier-roſe.

Autrement.

Prenez du concombre ſauvage, de la juſquiame, ou amandes ameres, & de l'ellebore noir ; mêlez le tout enſemble par égale portion, pilez-le bien, & le détrempez avec de la farine d'orge & de l'huile, pour après en faire une pâte, que vous donnerez aux rats, tant ſauvages que domeſtiques.

Pour empêcher que les rats ne rongent les racines des artichaux.

On prétend que pour empêcher que les rats n'endommagent les racines des artichaux, il faut les environner de laine, ou de fiente de pourceaux, ou de cendre de figuier. Les rats champêtres ſont ordinairement appellez mulots, & ce dernier nom eſt plus general que le premier parmi les Jardiniers.

Pour faire que les rats n'aillent point aux fromages.

Il faut ajoûter à la preſure de la cervelle d'une belette ; l'antipathie qu'il y a entre ces deux animaux, fait que les rats

fuïent par-tout où ils sentent qu'il y en a la moindre partie.

Pour faire assembler les rats.

Pendant que nous voici sur cette matiere, & que nous avons parlé de la maniere de leur faire la guerre, disons quelque chose du plaisir que nous pouvons tirer d'eux, en voulant en faire assembler plusieurs.

Il faut en prendre deux qui soient tout vifs, les mettre dans un vaisseau de terre, de cuivre, ou d'airain, il n'importe, & le couvrir, puis le mettre sur un feu fait de frêne; quand ce vaisseau commencera à s'échauffer, les rats enfermés crieront de toute leur force, & ceux qui les entendront accourront aussi-tôt au bruit, & viendront se jetter droit dans le feu comme s'ils venoient pour secourir les deux prisonniers.

Secret admirable par le moyen duquel vous pouvez prendre une quantité de rats & de souris.

Prenez telle quantité que vous voudrez de vieux contrats de parchemin, d'un côté frottez-les de glus, & les étendez aux

places par où passent les rats & souris, & que lesdites feuilles de parchemin ne soient attachées à rien, lesdits rats passant par dessus s'englueront, de maniere qu'ils mettront en rouleau ladite feuille de parchemin, ainsi viendrez à prendre tous les rats & souris de votre logis avec un très-grand plaisir.

Secret pour prendre les taupes.

Il faut mettre un poireau ou un oignon au devant de leur trou, ils sortiront incontinent dehors, & vous les prendrez aisément.

Autrement.

Prenez un petit pot de terre, mettez-y de la paille, de la résine de cedre & du soufre; soignez de boucher les trous des taupines, crainte que la fumée qui sortira du pot ne se dissipe par-là; & de maniere néanmoins qu'il y ai une petite ouverture d'un côté seulement, pour renvoyer cette fumée qui y sera portée par le moyen du vent.

Et c'est par cette invention que les taupes, qui haïssent extrêmement cette fumée, sortiront de leurs tanieres, & qu'il sera facile de les détruire.

Il y en a qui prennent de l'ellebore blanc, de l'écorce d'apocin passée au tamis, qui mêlent le tout ensemble, & qui en font de petits morceaux après l'avoir détrempé dans de la farine d'orge, & les donnent à manger aux taupes.

D'autres pour se défaire de ces animaux nuisibles, nourrissent exprès des chats dans leurs jardins, & apprivoisent des belettes, qui se fourrant dans les cavernes des taupes, en détruisent beaucoup.

La lie d'huile est mortelle pour les taupes, ainsi que la craye rouge, mêlée avec du jus de concombre sauvage.

Secret admirable pour chasser les taupes hors des prés & jardins.

Premierement si les taupes gâtent vos prés ou jardins, prenez la peine de vous lever de bon matin & vous en allez où les taupes sont; comptez combien il y a de taupinieres, puis prenez autant de noix comme il y a de taupinieres, & les faites bouillir dans la lessive, avec du sel commun une poignée, & une once de couperose l'espace d'une demi-heure, puis avec un pic, fichez dans chaque taupin une noix; assurez-vous que jamais taupes ne demeureront dans vos prez ni jardins.

Secrets pour apprivoiser les belettes & les écureuils.

Mizaldus dit que pour apprivoiser les belettes & les écureüils, il n'y a qu'à leur donner de l'ail à mordre, & qu'après cela ils sont très-doux ; on se sert des premieres pour prendre les taupes.

Pour se défaire des belettes.

Si ces animaux rendent quelque petit profit en certaine occasion, ils sont fort nuisibles en d'autres, car ils font la guerre aux pigeons, & quelquefois aux poules, dont ils cassent les œufs, & en tirent adroitement tout le dedans.

Ainsi pour les détruire on se sert de sel armoniac, & de froment, qu'on détrempe l'un avec l'autre : on peut prendre du levain si l'on veut, & leur donner à manger de cette pâte, qui les fait crever.

Autrement.

Si vous brûlez du fiel, la fumée les fera fuir, parce que les belettes haïssent cette odeur.

Secrets pour les Fourmis.

Comment on peut les chasser.

IL faut prendre quelques fourmis, les brûler, tous les autres s'enfuiront.

On les chasse de leurs fourmilieres en brûlant des coquilles de limaçons & du stirax : qu'on pile après & qu'on jette dessus.

L'origan & le soufre pilé, & épanché sur la fourmiliere, produisent le même effet, & les fourmis perissent tout à-fait si vous y versez de l'huile.

Pour empêcher que les fourmis ne gâtent les plantes.

Frottez-en les troncs de lupins amers, pilez ou cuits avec de la lie d'huile, ces petits animaux n'en approcheront point.

Autre maniere pour les chasser.

Les fourmis sortiront de leur taniere si vous mettez à l'entrée de l'origan pilé avec du soufre ; l'herbe appellée tournesol est un poison qui les fait mourir, & il y en a qui disent que l'eau dans laquelle on a fait bouillir une tuile leur est contraire.

Autrement.

Prenez une demi-livre de ſoufre, faites-la fondre en un pot de terre, ajoûtez-y du ſel de tartre, ou ſel de cendre, trois ou quatre onces; mêlez le tout enſemble, & faites-le bouillir juſqu'à ce qu'il devienne rougeâtre.

Enſuite ôtez-le de deſſus le feu, & le verſez ſur une planche que vous aurez mouillée auparavant, & quand il ſera ſec, vous le pilerez menu, & le mettrez dans de l'eau de fontaine, autant que vous jugerez en avoir beſoin, puis vous le verſerez dans un pot de verre, juſqu'à ce que l'eau prenne couleur.

Après il faudra prendre de cette eau, & en arroſer la fourmiliere, tous les fourmis periront, ou s'enfuiront promptement.

Pour faire que les fourmis ne montent point dans les paniers à mouches.

Il n'y a qu'à ceindre ces paniers de laine blanche: quelques-uns frottent les ruches avec du benjoin trempé dans du vinaigre, & en verſent ſur les fourmillieres.

Pour faire mourir les fourmis.

Les fourmis mourront ſi vous les parfumez avec de la racine de concombre ſauvage, & ſel de nitre & de l'eſturgeon Alexandrin.

De la Cuiſine.

La veritable methode pour faire des ſauciſſons de Boulogne.

PRenez de la chair de pourceau, graſſe & maigre, que vous hacherez bien menu, & ſur le poids de vingt-cinq livres vous ajouterez une livre de ſel, & quatre onces de poivre entier, avec une pinte de vin blanc, & une livre de ſang de la bête, puis paîtrirez & remuerez bien le tout enſemble pendant un bon quart d'heure, & mettrez dans vos boyaux, leſquels vous environnerez d'une ſerviette, de peur qu'en bien preſſant la viande, le boyau ne vienne à crever : il faut faire les ſéparations de la grandeur que bon vous ſemblera, que vous nouerez d'une ficelle, & les pendrez à l'air, ou à la fumée, pour les faire ſécher ; étant ſecs, coupez ſi bon

vous ſemble, la peau qui ſépare un ſauciſſon d'avec l'autre : car les vers s'y peuvent mettre, & les frottez avec un peu d'huile d'olive après leur avoir ôté la pouſſiere qu'ils pourroient avoir priſe, & les mettez dans une terrine de terre vernie que vous couvrirez de ſon couvert ordinaire, & de cette façon vous les garderez en bonté ſi long-tems que vous voudrez, ſans ſentir mauvais.

Cervelats de Milan.

Prenez ſix livres de chair du meilleur porc maigre, plus une livre de bon lard, quatre onces de ſel, une once de poivre: le tout bien haché, ſoit mêlé enſemble, ajoutant le vin blanc, & le ſang ci-deſſus, avec demi-once de canelle & girofle pilés & mêlés enſemble, & des morceaux en maniere de gros lardons que l'on fait de la tête de porc, qu'il faut bien ſaupoudrer de ces épices, & larder dans leſdits cervelats en les faiſant, & poudrer comme deſſus; ceux-ci doivent être cuits pour être mangés.

Jambons de Mayence.

Il faut lever de beaux jambons de porc,

les faire mortifier quinze jours, puis les laver avec moitié vin blanc & moitié eau, les essuyer avec un linge, les frotter avec du sel blanc broyé, d'un & d'autre côté: puis faut avoir de grands paniers d'élisse, & mettre au fond un doigt de sel épais & bien menu, & au-dessus dudit sel un lit d'hysope, sauge, sariette, laurier & rosmarin, qui ne soit pas trop épais; & encore sera-t-il meilleur de mettre lesdites herbes au fond du panier, & le sel dessus, afin que lesdits jambons prennent mieux le sel, sur lequel vous mettrez toûjours la chair du jambon, après vous mettrez sur la coësne autant desdites herbes & sel; & ainsi mettant lesdits jambons l'un sur l'autre jusqu'à ce que le panier soit plein, & les presserez bien fort par dessus, les laissant quinze jours là-dedans prendre leur sel.

Après il les faut ôter, & les pendre en un lieu bien bouché, faire au-dessous pendant cinq ou six jours, du feu de geniévre, avec la graine, afin qu'ils fument bien, & les y laisser jusqu'à ce que les fagots soient du tout morts, qu'il faudra mettre tout à un coup.

Ensuite vous les pendrez tous dans un grenier, & ils se garderont trois ou quatre ans. Pour les manger bons, s'ils sont trop

secs, il les faut battre avec un pilon, & après les frotter avec eau tiéde le tems d'un jour ou deux en de l'eau, avec une poignée de son; & le soir avant qu'on les mange, il les faut envelopper de bon foin sec, & les mettre dans un chaudron, avec eau bouillante, & le remplir toûjours d'eau crue à mesure que l'eau se consume en bouillant, tant qu'ils soient cuits; & devant que de les servir, il faut lever la coësne étant encore chaude, & les poudrer entre deux de canelle, girofle, poivre, gingembre & muscade, le tout seulement concassé, & les tenir chaudement, & ainsi les manger.

Jambons de Madame de B.

Ayez un jambon d'un jeune pourceau salé de huit jours, après avoir essuyé avec la main le sel qui est par-dessus, levez la peau jusqu'au manche; puis fichez-y des cloux de girofle & de la canelle, & le saupoudrez de force sucre, & remettez la peau dessus: faites-le cuire dans le four, l'arrosant par fois de ce qui dégoute; c'est un excellent manger chaud.



Excellente

Excellente tête de porc à la Piémontoiſe.

Prenez une tête de porc fraîche, avec les pieds, & les faites cuire enſemble tant que le tout ſe déſoſſe facilement, tirez-les du feu, & les ayant égoutées de l'eau, coupez les oreilles à petits morceaux de même que les pieds, & étendez ſur un gros linge ladite tête, mettant par-deſſus leſdits morceaux d'oreil, & de pieds ; ſaupoudrez le tout avec ſel & épices compoſées de canelle, girofle, poivre, gingembre, & muſcade, de chacun demi-once, & un peu d'écorce d'orange rappée; puis roulez le tout dans ledit linge, & tout chaudement le mettez ſous la preſſe, l'y laiſſant l'eſpace de cinq ou ſix heures, que le tout ſoit refroidi. Cette compoſition ſe conſerve trois mois en ſa bonté : il faut la ſéparer du linge, & la mettre dans un pot de terre verni, que vous couvrirez de ſon couvert ; lorſque l'on en ſert on la coupe à tranches ſur une aſſiette avec du vinaigre roſat, & du ſucre par-deſſus, ſi l'on veut.



Pour bien saller le porc, le bœuf, & autre chair, comme il se pratique en Allemagne, & en Flandres.

Il faut premierement que le saloir soit composé du bois de quelque vieux tonneau, ce qui le rend beaucoup meilleur, puis faire bouillir deux ou trois bonnes poignées de graine de geniévre, plus ou moins, dans une chauderonnée d'eau, dans laquelle ayant bouilli quelque tems, imbibez de ladite eau, laissant ladite graine dans ledit saloir, en sorte que tous les bois en prenne l'odeur ; ce qu'étant fait, jettez-là, & y passé de l'eau fraîche que vous jetterez de même, après en avoir entierement lavé le saloir, & il sera propre à votre usage : il faut pour bien saler la viande, la tremper auparavant dans l'eau, puis la bien essuyer avec un linge, & faire un lit de sel & un lit de viande dans ledit saloir, jusqu'à ce qu'il soit plein, que le dernier lit soit de sel, duquel, pour ne point se méprendre, il faut mettre une livre pour vingt-cinq livres pesant de viande, & y ajoûter, si lon veut, la quantité que bon vous semblera de girofle, grossierement concassé, & non du poivre, comme abusivement quelques-uns font; car il

fait noircir la viande. Il faut que la viande demeure un mois dans le ſaloir pour être parfaitement bien ſalée ; & prendre garde ſur-tout qu'aucune femme, ayant ſes fleurs, n'en approche ; car elle y provoqueroit la corruption. Ayant tiré la viande hors du ſaloir, & deſirant de la faire ſécher promptement, il faut tremper chaque piéce en eau bouillante promptement, & la pendre avec une ficelle d'oſier dans un lieu airé.

Pour faire des jambons de Mayence.

Salez vos jambons, & les gardez cinq jours en leur ſel ; puis les tirez & les mettez dans la ſcieure ou limeure de fer l'eſpace de dix jours ; puis les lavez en vin rouge, & les enfermez en quelque petit lieu, & faites deux fois le jour du feu de geniévre pendant dix jours ou plus, & ils ſeront bons & excellens.

Pour faire des cervelats & ſauciſſons de Lombardie.

Prenez quatre livres de chair de pourceau, trois livres & demie de chair de bœuf, une livre de chair de veau, & quatre onces de lard frais ; la chair ſoit hachée

menu, & le lard tranché, & mettez tout ensemble avec deux onces de poivre, deux onces de gingembre, cloux & muſcade, de chacun demi-once; du ſel par meſure: puis le mettez dans des boyaux de porc ou de bœuf, & les faites ſécher; il les faut cuire pour les manger, & ſuivre la méthode ci-deſſus pour les conſerver longuement.

Blanc-manger.

Prenez demi-livre d'amandes émondées, faites-en une pâte fort battuë, y ajoûtant du lait afin qu'elles ſe mettent mieux en pâte, & qu'elles ne rendent leur huile, ayez une cuillerée & demie de farine de ris, mêlez cela enſemble, & le paſſez par le tamis, avec une grande écuellée de lait; faite bouillir cela doucement, remuant toûjours, & y ajoûtez du ſucre autant que le goût vous en plaiſe, & le cuiſez plus épais que boulie: ſi vous y voulez ajoûter du blanc de chapon haché, il le faut piler avec les amandes & le ris, & le paſſer par le tamis, & faites comme deſſus.

Bignets d'Italie d'André Doria.

Prenez de la farine que vous détremperez en un mortier de marbre, avec du lait

chaud, ou pour le mieux avec du bon consommé : il faut long-tems battre cette pâte, puis y ajoûter un jaune d'œuf, & bien battre toûjours, & enfin autant presque de sucre que de pâte, & battre long-tems ; puis à chaque fois que l'on les fait, changer de sain doux en la poële : ils sont délicieux au goût, un verre de farine, & demi-septier de lait bouillant.

Brochet à la Polonoise.

Prenez de l'eau de décoction de racine de persil, du vin blanc, du vinaigre & du sel ; quand cela bout, il faut jetter le brochet dedans, puis quand il sera tems, ajoûter du citron, du poivre, du sucre, & un peu de saffran : le brochet est excellent à cette sauce.

Pour faire que l'on puisse manger les arrêtes des alauses, & que l'on les puisse garder d'une année à l'autre, étant cuites.

Il faut premierement couper à tranche épaisse de deux doigts les alauses ou autre sorte de poissons ; & observer que la tête ni la queuë n'en doivent pas être, puis les bien laver en plusieurs eaux, & avec un petit bâton de bruyere, en retirer toute

la moëlle qui eſt dans l'épine du dos, faiſant en ſorte qu'il n'y demeure rien; car c'eſt le grand ſecret pour faire que le poiſſon ſe puiſſe conſerver ſans putréfaction, puis ajoûter ſel & épices en poudre à chaque tranche en particulier, avec quelques cloux de girofle qu'il faut larder dans leſdites tranches; mais il les faut avoir eſſuyé auparavant que de les aſſaiſonner, puis les mettre dans un pot neuf de terre plombé, lit ſur lit, y ajoûtant d'huile d'olive deux parties, & une partie de vin blanc qui ſurmonte de deux doigts le poiſſon; puis couvrir & bien boucher le pot, ſcellant les bords, faire bouillir doucement ſur un feu de charbon, juſqu'à ce que le vin ſoit conſumé; ce que vous connoîtrez lorſque le pot ne fera plus de bruit en bouillant; retirez-le du feu,& le laiſſez refroidir: vous le pouvez conſerver de cette ſorte tout le long de l'année en parfaite bonté, étant beaucoup plus ferme de cette ſorte qu'à l'ordinaire, & les arrêtes en ſont tout à fait conſumées: il faut tirer les morceaux avec une fourchette d'argent, ou de bois, & non de fer, car il le feroit corrompre, & le mettre ſur une aſſiette avec un peu de vinaigre: il eſt fort excellent.

Crême sans feu.

Prenez un plein plat de lait de dessus avec la crême, dans lequel ajoûtez environ quatre cuillerées de sucre rapé, & en même tems gros comme la tête d'une épingle de bonne pressure, que vous dissoudrez dedans, puis remuerez le tout ensemble, afin qu'il se prenne un peu. Quand on veut servir cette crême, il faut raper du sucre dessus, & y verser dix ou douze gouttes d'eau de fleurs d'orange : si la pressure est bonne, elle fait prendre dans une heure : quand on veut on y met gros comme la pointe d'une éguille de musc : on y met l'eau de fleurs d'orange quand on la veut servir, de peur qu'elle ne fonde la crême.

Crême cuite en forme de flanc.

Ayez un jaune d'œuf, & un œuf entier, battez-les bien ensemble dans un plat, y versant peu à peu du sucre à mesure qu'il fond, & un peu d'eau-rose, le moins que l'on peu, au plus le quart d'une cuillerée, & pour le sucre rapé, il en faut du moins quatre onces; puis y mêler le lait avec la même crême en remuant, puis

on la met ſur les cendres chaudes dans le plat qui ne doit point bouillir, n'y être remuée depuis qu'elle eſt ſur le feu ; elle eſt cuite quand elle eſt priſe : il lui faut donner couleur avec une poële rouge, la ſervir froide, & raper du ſucre deſſus ; elle eſt une heure à ſe prendre, le plus long-tems eſt le meilleur, quand elle n'eſt point ôtée.

Pour faire une crême-bouillie excellente.

Prenez crême ou lait nouveau, & le mettez en une poële à bouillir, avec mie de pain blanc bien ſec, & émié bien menu, avec du beurre frais, & faire bouillir tout enſemble bien fort, tant qu'il fremiſſe : il la faut bien fort remuer avec la cuiller, afin qu'il ne prenne à la poële ; puis prenez des jaunes d'œufs, & les délayez & paſſez par l'étamine, & y ajoûtez ſucre & ſel ſelon la quantité qu'il y aura de crême, avec un peu de ſaffran, ſi vous voulez ; puis quand il aura bouilli, & qu'on verra qu'il commencera à monter, mettez leſdits jaunes d'œufs dedans, la remuant toûjours, bien qu'elle ne hauſſe, & la laiſſer bouillir tant qu'elle rende le beurre ; & quand elle commencera à le rendre, ôtez-la du feu, & gardez-bien qu'elle

qu'elle ne brule, puis la ſerrez & la ſervez, quand vonus en aurez affaire, avec du ſucre.

Pour faire un excellent gâteau d'une façon particuliere.

Il faut prendre une douzaine de blancs d'œufs avec leurs coques, que vous aurez auparavant bien lavées, battez-bien le tout dans un mortier de marbre, tant & ſi longuement que le tout ſoit bien diſſout ; puis ajoûtez ſucre en poudre & farine : mais il faut beaucoup plus de ſucre que de farine, & battre bien tout enſemble, juſqu'à ce qu'il ſe faſſe une pâte dure, laquelle vous étendrez ſur du papier en forme de galette, & ferez cuire au four moyennement chaud.

Pour confire & conſerver des choux-cabus.

Il faut couper les choux en pluſieurs tranches, leſquelles vous ſaupoudrerez avec bien du ſel & des cloux de giroſle groſſierement concaſſés, & les coucherez dans un pot de terre plombé, faiſant une couche de ſel, puis une de choux, juſqu'à la ſommité du pot; que le premier & le dernier lit ſoit de ſel, puis le remplir de

bon vinaigre, & le tenir bouché, & lors que vous en tirerez pour en manger, il faut que ce ſoit avec une cuiller d'argent, ou de bois, & non de fer, & que la main ne touche pas le vinaigre : on s'en peut ſervir en ſalade, y ajoûtant quelques feuilles de laituë ; ce qui fait qu'on les prend pour laituës pommées ; mais pour lors il n'y faut point mettre de cloux de girofle, mais ſeulement du ſel.

Pour les concombres.

Il les faut choiſir des plus petits ſur l'arriere ſaiſon, & procéder comme deſſus.

Pour le pourpier.

Il faut faire de même, obſervant que celui qui eſt un peu doré eſt le bon ſeulement, & non celui qui tire ſur le brun.

Pour les artichaux.

Il faut proceder de même.

Pour les aſperges.

La même choſe.

Pour les pois verts.

Ayez un pot de terre, que vous remplirez moitié eau & moitié vinaigre, dans lequel vous mettrez vos pois verts ; couvrez le pot & le bouchez bien : & lorſque vous en tirerez pour les manger, trempez-les dans de l'eau fraîche.

Pour conſerver les féves.

Il les faut cueillir quand elles ſont dans une parfaite maturité, c'eſt-à-dire, quand la gouſſe commence à noircir ; & les ayant égrenées, ôtez la peau qui couvre chaque grain de féve, & faites ſécher le reſte ſur une claye dans un four, quand on en a tiré le pain dehors, ou bien au ſoleil ſi l'on veut, & prendre garde ſur-tout qu'il ne leur reſte point d'humidité ; & lorſque vous voudrez les apprêter, ſi c'eſt dans le renouveau, vous pouvez ajoûter un peu de fleur & herbe de féves nouvelles, pour leur donner le goût, & faire acroire qu'elles ſont de l'année courante, & mettre ſur le bord de l'aſſiette, où on les ſervira, des fleurs de féves pour l'embelliſſement. Avant que de les fricaſſer, il leur faut faire prendre un bouillon avec de l'eau.

Pour garder les champignons.

Il les faut faire cuire avec l'eau qu'ils rendent en cuisant seulement avec sel & poivre, ajoûtant un peu de persil, & étant moyennement cuit, ajoûter environ un verre de vin, & environ demi-quarteron de beurre, les mettre dans un pot de terre plombé, & le bien couvrir; ils se conservent de cette sorte deux ou trois mois: il faut observer qu'il y faut mettre un peu plus de sel & de poivre que si c'étoit pour le manger sur le champ.

Pour rendre tendre la viande dure.

Mettez des noix séches communes, dans le ventre de ce que vous faites rôtir ou bouillir.

Pour rendre promptement tendre la volaille.

Il leur faut faire avaller une cuillerée de bon vinaigre, un quart d'heure ou demi-heure avant que de les tuer, & les faire marcher, puis les tuer, & mettre dans la cheminée, du soir au matin, & elle sera bonne & tendre. Il y en a qui les vuident, & leur mettent dans le corps un

caillou chaud, & les mettent de même dans la cheminée, à la fumée.

Pour garder du verjus de grain jusqu'à Pâques, aussi vermeil & frais que s'il étoit sur le sep.

Il faut cueillir le verjus assez verd environ huit jours devant le tems qu'on a coûtume de le cueillir, & que ce soit en beau soleil, & lorsqu'il est sec, & non pourri, moisi ou moite : puis l'arranger dans un petit baril, grappe contre grappe, fort doucement : puis étant plein, renfoncer ledit baril, & l'emplir par le bondon de verjus vieil, comme de l'an précédent, & laisser ledit baril à la cave : quand on en voudra avoir, il faudra défoncer le baril, & il sera très-beau.

Pour dessaler un potage.

Il faut mettre dans le pot un cornet de farine de froment.

Pour rougir des écrevisses envie.

Il les faut seulement frotter avec de l'eau-de-vie, & les mêler avec des écrevices cuites, sur une assiette : ce qui sera

d'un agréable divertissement.

Pour dérancir l'huile d'olive.

Mêlez-y de l'alun de glace, ou bien de l'eau bouillante : il faut remarquer que l'huile ne se prend, dans laquelle l'anis aura trempé, si on l'expose au soleil ou au feu, il en arrivera de même.

Pour garder toute sorte de gibier l'espace d'un mois sans se gâter.

Il faut avoir un tonneau, duquel on aura tiré le vin ; puis défoncer une planche ou deux, à laquelle vous attacherez des cloux pour y pendre le gibier, après l'avoir vuidé, & prendre garde qu'il ne touche pas à la lie qui sera au bas, & que le gibier ne se touche l'un à l'autre.

Epices très-saines & excellentes.

Prenez de l'écorce d'orange séche, deux onces ; marjolaine, une once ; thin, hyssope, une once ; le tout bien sec & bien battu, soit mêlé ensemble : c'est la plus saine épicerie dont on puisse user.

Pour conserver le sain-doux.

Quand vous le voudrez faire fondre, mettez-y un peu de bon verjus ; puis quand ils commenceront à bouillir, sur six livres pesant versez-y une pinte de verjus, & le laissez consumer : le même peut-être employé pour conserver la pommade.

Une maniere de gâteau très-excellente & particuliere.

Prenez deux blancs d'œufs frais, & en ôtez le germe, puis les frottez le plus long-tems qu'on pourra ; mettez dedans un quarteron de fleur de farine, & autant de sucre broyé ; battez bien le tout ensemble, puis y versez pour un double d'eau-de-vie & un peu de coriandre en poudre, & bien mêler tout ensemble ; puis l'étendez sur du papier bien mince, large comme des assiettes ou environ, puis les saupoudrez de sucre, & les faites cuire au four.

Secret pour faire paroître un quartier de mouton roti plein de vers.

Prenez des cordes de violons & les

coupez menu en forme de petits vers, & quand le quartier rôti sera tiré de la broche tout chaud, mettez dessus lesdites cordes coupées, puis les couvrez d'un autre plat, & à la chaleur les cordes se mettront en forme de petits vers.

Pour conserver le fruit en Esté contre les picqueures des mouches.

Si l'on met sur la chair un oignon, les mouches n'en approcheront point tant que l'odeur durera.

On peut aussi la conserver fort longtems sans se corrompre, en la mettant dans de la farine ou dans du son, ou bien semant par-dessus des grains de coriandre pilés & mêlés avec du vinaigre.

Biscuits de Génes.

Prenez une livre de farine, quatre onces de sucre, coriandre & anis à discretion, mêlez avec quatre œufs, & autant d'eau tiéde qu'il en sera besoin : faites une pâte dont vous ferez un pain que vous cuirez au four : étant cuit, coupez-le en cinq ou six rouelles ou trenches, que vous ferez recuire au four.

Biſcuits de la Reine.

Prenez douze onces de farine, une livre de ſucre fin, douze œufs dont vous aurez ôté trois jaunes, de peur qu'il ne jauniſſe trop, & ajoûtez anis & coriandre à diſcretion; battez & mêlez bien tout enſemble tant qu'il s'en faſſe une pâte aſſez liquide : aucuns y ajoutent un peu de levain pour rendre l'ouvrage plus ſain : cette pâte ſoit miſe dans des cornets de papier, ou de fer blanc, larges de deux doigts, & deux fois plus longs, que vous mettrez dans une tourtiere au four non trop chaud; & quand vous les mettez ſur une feüille de papier recuire à chaleur lente du four; gardez-les en lieu bien chaud.

Macarons.

Prenez une livre d'amandes douces; pilez-les ſoigneuſement en un mortier de marbre, les arroſant d'eau-roſe, ajoutant une livre de ſucre, battant bien le tout enſemble, & en faites un grand rondeau qui rempliſſe un plat ou baſſin, que vous mettrez dans un four tiéde, cuire à feu lent, puis les réduirez en morceaux;

étant à demi cuits, vous les mettrez re-cuire au four ſur du papier blanc.

Pour faire une pâte de quelque fruit que ce ſoit.

Prenez la quantité de fruit que vous voudrez, & l'ayant pelé faites-le cuire parfaitement avec bonne eau, puis le paſſez par le tamis ou étamine, & le laiſſez repoſer ; après prenez dix livres de pâte dudit fruit, ſix livres de bon ſucre en poudre fort délié, & en mettez dedans ſix livres ſeulement, cinq livres dans leſdites dix livres de fruit, & les broüillez fort : puis faites cuire quelque peu la pâte, & la mettez avec une cuiller ſur des plaques de fer blanc, cuiller en cuiller en diſtance l'une de l'autre, & ſaupoudrez leſdites plaques avec cette livre de ſucre qui eſt reſtée, & les faites ſécher comme les macarons, les tournant de côté & d'autre, ſoir & matin, & qu'elles ſoient en un lieu aſſez chaud, ou deſſus un fourneau, au ſoleil, ou en un grand air, & ſouvent viſiter ladite pâte en la tournant & ſaupoudrant comme deſſus, juſqu'à ce qu'elle ſoit fort ſéche : puis les mettez en boëtes de ſapin pour les garder.

séches, enveloppées de papier, & ne les laisser toucher l'une l'autre, de peur qu'elles ne se ramollissent. L'on peut faire ainsi les conserves de roses, bourraches, bugloses, & toutes autres en façon de pâte, comme groseilles rouges, &c.

Gelée de coins, ou autres fruits, admirables.

Il faut prendre de la décoction de la pelure, & de la chair de coins, ou autres fruits qui ait longuement bouilli en quantité d'eau, & la décoction étant faite, laissez-la épurer au soleil, ou au feu, ou par résidence, & de cette décoction faites votre gelée avec du sucre.

Pâte de Génes.

Prenez des pulpes de coins & de pommes odorantes, de chacune parties égales, avec eau rose, pilées & passées par un tamis, puis après dessechées avec une spatule de bois sur le feu : après on y ajoute autant de sucre que de pulpes, & on le cuit jusqu'à consistence requise.



Pour confire les écorces d'oranges pendant toute l'année, principalement au mois de May.

Prendre des écorces d'oranges entieres; les tailler en quatre, les faire tremper dans de l'eau claire pendant dix jours, ainsi que l'on le pourra connoître quand les écorces seront bien claires; cela fait, les bien essuyer entre deux serviettes nettes; quand on verra qu'elles sont bien essuyées il faudra les mettre dans un chaudron avec autant de miel qu'il puisse couvrir la moitié desdites écorces; faites-les un peu boüillir en les mêlant toûjours, & prenant garde que les écorces ne tiennent l'une à l'autre; ensuite vous les retirerez & les laisserez reposer pendant quatre jours, les faisant boüillir l'espace d'un *Credo* tous les jours, & puis les faire encore boüillir trois jours seulement, un boüillon chaque jour, ayant soin de les bien remuer toûjours; ôtez ensuite lesdites écorces de leur premier miel, & les mettez dans un autre vaisseau avec d'autre miel, en telle quantité qu'il vous plaira, & les faites boüillir la longueur d'un *Credo*; vous les ôterez ensuite de dessus le feu, & les mettrez avec leur miel dans un autre vaisseau pour les garder, auquel vaisseau

on mettra pour confitures du gingembre blanc, girofle, canelle, & muguette ; le tout étant bien pulverisé, il le faut mettre avec la susdite confection.

Pour empêcher qu'on ne sente l'ail après en avoir mangé.

Prenez une féve cruë, mangez-la & la mauvaise odeur de l'ail se dissipera ; d'autres mangent de la racine de bette rôtie sur les charbons.

Secrets pour le Jardinage.

PErsuadé qu'on doit être que ces secrets-ci ne renferment rien que de très-avantageux, on peut dire qu'ils ne plairont pas moins que ceux dont on a déja parlé dans ce livre. Outre l'utilité qu'on en tire, ils sont encore amusans, d'autant plus qu'ils surpassent souvent l'attente de ceux qui les mettent en pratique.

On parlera d'abord des arbres en général, puis descendant dans les especes chacune en particulier, on y enseignera la maniere de les multiplier, & de les gouverner selon les saisons. On y parlera

des racines, des fleurs, des fruits, des semences, des bois, & de quantité de plantes differentes : les instructions qu'on en donnera seront très-faciles à pratiquer, ce qu'on observera comme un point principal sur lequel doit rouler toute l'œconomie d'un ouvrage de cette nature.

Secrets pour les Arbres.

Pour faire que les Arbres viennent promptement.

IL faut leur donner du labour tous les mois, jusqu'à ce qu'ils ayent trois ans.

Pour rendre les arbres fertiles.

Prenez de la semence de roty, avec celle de moutarde, & un pied de belette ; pendez le tout aux branches d'un arbre qui ne produit rien, cela le rend fertile.

Pour faire que le fruit des arbres vienne plus gros que de coutume.

Ce secret-ci peut avoir son effet ; en voici la pratiquc. Prenez une lame ou une platine de vieux fer, & qui soit rouillée, faites-la faire en maniere de corne de

bœuf, de ſorte que du côté de la pointe il y ait un petit trou, puis arroſez la de ſaumure au-dedans, rempliſſez-la de ſemence de poire, de pomme ou de pêche, ou de tel autre fruit que vous voudrez, tellement que le côté de la ſemence par où le germe ſort, ſoit tourné du côté du tronc.

Cela fait, fermez votre eſpece de corne avec une petite plaque de fer, ſoudez-la de maniere qu'il n'y entre point d'air, ſi ce n'eſt du côté de la pointe, arroſez cette corne dehors de ſaumure, & la plantez en terre au mois de Septembre ou d'Octobre, ſi bien qu'en cet état les germes de pluſieurs noyaux qui y ſont enfermés, s'incorporant tous les uns dans les autres, & étant contraint de ſortir par un même trou, il ne s'en fait qu'un qui eſt fort gros, ce qui rend auſſi dans la ſuite les fruits bien plus beaux qu'à l'ordinaire.

De quelques manieres de gréfer.

Nous ne parlerons ici que de trois manieres differentes de gréfer; ſçavoir, de la fente & des deux caiſſons: la premiere ſe fait ſur un ſujet étronné, coupé orizontalement, & fendu avec une ſerpette, pour

y inſerer des gréfes, qui ſont pour l'ordinaire de petites branches qu'on cueille à l'extrémité des vieilles ; ces petites branches doivent dans le bas être du bois de deux ans, & à l'extrémité de celui de l'année ; il ne faut prendre les gréfes que ſur des arbres de bonnes eſpéces de fruits.

La gréfe en fente ſe fait au Printems ; il faut choiſir de beaux jours pour cela, le froid & la pluye y ſont contraires, & pour bien s'acquitter de ce travail, on ſe munit ordinairement d'une ſerpette, d'une ſcie, & d'un petit coin de bois dur, de terre glaiſe, ou de cire, & de quelque choſe pour enveloper la gréfe en maniere de poupée ; on peu mettre ſur un ſujet depuis une juſqu'à quatre gréfes, ſelon qu'il eſt gros.

Quand on veut fendre le ſujet, on poſe deſſus la ſerpette un peu à côté du cœur de l'arbre, on cogne deſſus avec un petit marteau, ou autre outil ſemblable ; cette fente ne doit être que d'environ un pouce.

Après cela, & lorſque vous voulez gréfer, prenez votre coin, mettez-le dans la fente du ſujet, cognez un peu deſſus, & placez-y vos gréfes, que vous taillerez auparavant dans la partie inférieure en maniere d'un petit coin, ſe terminant preſque à rien dans le bas, & obſervant de laiſſer

laisser un des côtés de l'entaille plus épais que l'autre, & qu'il y ait de l'écorce.

Quand on met les gréfes dans la fente du sujet, on doit toûjours faire en sorte que les deux écorces s'éfleurent l'une à l'autre, on les y insere environ un bon pouce, après quoi on les couvre de la terre dont on a déja parlé, puis on les enveloppe d'un vieux drapeau, ou autre chose semblable; ou bien on met sur cette terre un peu de mousse, & des écorces de saules en croix, qu'on lie au-dessous avec de l'olivier; quand on met quatre gréfes, on fait sur le sujet deux fentes qui se croisent l'un l'autre.

De la gréfe en écusson.

On gréfe en écusson de deux manieres; sçavoir, à œil dormant & à œil poussant: celle-ci se fait à la saint Jean, & l'autre dans le mois d'Août, que la séve est un peu rallentie: voici comment l'une & l'autre se pratiquent.

Il faut pour ce sujet choisir une branche de jeune bois bien nourrie, & d'une écorce bien luisante, puis dans l'endroit où il n'y a point d'yeux, faire une incision en forme d'un grand T, avec un petit couteau, qu'on appelle un gréfoir.

Les gréfes, dont on se sert, sont pour

l'ordinaire des yeux qui ont poussé d'ouble feuille, & qu'on leve dessus des branches venuës de l'année : cette incision se fait aussi à l'aide du gréfoir, avec lequel on forme sur la branche choisie en trois coup un delta, dont voici la figure Δ.

On doit prendre garde de bien lever cet écusson, & de l'appliquer adroitement sur le sujet, en l'insinuant doucement entre le bois & l'écorce, & levant avec adresse les deux bords de l'incision pour mieux l'y faire entrer, après cela on le lie avec de la laine, sans le serrer beaucoup.

On écussonne les pêchers, les abricotiers, les poiriers, tant sur franc que sur coignacier, les pomiers sur franc aussi, sur paradis, qui est une espece de pomme, & sur doucin; les pruniers & les cerisiers se gréfent aussi de cette sorte.

C'est une erreur en fait de jardinage, que de mettre deux écussons l'un sur l'autre sur une même branche, celui qui est dessus fait tort à l'autre, on peut les placer l'un d'un côté de la branche, & l'autre de l'autre, sans être néanmoins directement opposés.

Les arbres gréfés à œil poussant, doivent être déferrés de leur ligature vingt ou vingt-cinq jours après avoir été gréfés.

Outre les arbres fruitiers, on peut en-

core écuſſonner les roſiers & les giroflées doubles ſur des pieds qui ſont ſimples.

Pour conſerver les gréfes.

Il les faut mettre dans des tuyaux de fer blanc, & les enſevelir dans du miel ; elles ſe conſerveront quatre mois.

Maniere de tranſplanter les arbres, & d'autres ſoins qui les regardent.

Il faut planter les arbres-nains à neuf pieds de diſtance l'un de l'autre, & les grands à douze ou quinze pieds, ceux-ci dans des troux de trois pieds en quarré, & les autres dans de petites foſſes d'un pied & demi de large, & d'autant de profondeur : il n'en faut pas auſſi davantage pour les premiers.

Qu'on ſoit ſoigneux de les recouvrir d'une terre qui ſoit meuble, dont on garnira bien les racines ; car c'eſt de-là en partie d'où dépend la réuſſite des plantes, & qui contribuë le plus à la végetation.

En Eſté, il eſt bon de les arroſer pendant les grandes chaleurs, les labours leur ſont plus préjudiciables qu'avantageux, la premiere année qu'ils ont été plantés.

On ſçait qu'avant que de planter quel-

qu'arbre que ce ſoit, il faut en rafraîchir les racines, & leur couper la tête à la hauteur qu'on veut qu'ils ayent.

Pour planter comme il faut des arbres, & ſur-tout des eſpaliers, il eſt néceſſaire d'en marquer les eſpeces, afin de leur donner l'expoſition qui leur convient le mieux; comme, par exemple, expoſer au midi les pêches tardives, & celles qui meuriſſent plûtôt au levant ou au ſeptentrion: il y a des pêches qui meuriſſent même aſſez au nord, ainſi que les abricots & pluſieurs autres fruits.

Pour empêcher que les bourgeons des arbres à fruit ne ſoient ſurpris de la gelée.

Vous détournerez cet accident, ſi vous brulez de la paille en pluſieurs endroits du jardin, & que vous faſſiez en ſorte que la fumée aille du côté des arbres, il n'en faut pas davantage pour réſoudre les frimats, & empêcher que la gelée n'endommage les arbres.

On peut ſe ſervir des herbes de jardin, arrachées & ſéchées, ou bien on prend du grand fumier de cheval un peu ſec, qu'on met ſur de la paille allumée, cela produit beaucoup plus de fumée que lorſqu'il n'y a que de la paille ſeule, & dont le feu

s'éteint en peu de tems.

Il y en a qui ſauvent leurs eſpaliers de la gelée, en mettant des coſſats de pois, ou du foin deſſus les fleurs ; ce qui ſe fait en fourant ce foin & ces coſſats entre les branches des arbres & la paliſſade.

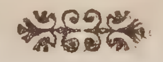
D'autres ſe ſervent de paillaſſons, & d'autres d'eſpeces de rideaux de toile, dont les rouliers ſe ſervent pour couvrir leur charette : ces ſoins demandent une grande vigilance, car s'ils ſe prennent trop tard, ils deviennent inutiles.

Pour les maladies des arbres.

Anciennement pour guérir un arbre malade, on verſoit ſur les racines de la lie d'huile, mêlée avec de l'eau ; nos peres nous aſſurent de la bonté de ce remede, on peut l'éprouver ; la lie de vin & la décoction des lupins produiſent le même effet.

Pour les arbres langoureux.

Découvrez les racines d'un arbre, & les arroſez de vieille urine d'hommes, de chevaux, ou d'autres bêtes, il ſe ravivera.



Pour empêcher que les arbres ne jauniſſent.

Si vous voulez avoir des arbres qui ne jauniſſent point, & qui ſoient exempts de beaucoup d'autres infirmités auſquelles ils ſont ſujets, verſez ſur leurs racines du fiel de bœuf, ou bien mettez tout autour, de la paille de féves, ou d'autres légumes ou des bales de froment, après recouvrez-les de bonne terre, vous experimenterez que cela fera merveille.

Pour faire qu'un arbre qui ne jette qu'en bois, produiſe des fruits.

Faites un trou à la racine, & y paſſez un bâton de chêne, ou de hêtre, & le cachez en terre, votre arbre pouſſera moins de bois, & plus de fruit.

Ou bien vous environnerez les racines de votre arbre de paille de féve, elle produira le même effet.

Il y en a qui percent le tronc avec une tariere, & qui mettent dans ce trou une cheville de bois ſec; d'autres coupent quelque racine conſiderable de l'arbre, & empêchant par ce moyen, que la ſéve ne s'y rende trop abondante, ils les rendent fécond en fruit.

Contre les vers qui s'engendrent dans les arbres.

Prenez de la terre ſigillée, & de l'origan, broyez-le avec de l'eau, & de tout cela frottez les racines de l'arbre, où vous jugerez que les vers ſe feront mis ; ou bien vous planterez un oignon marin autour de l'arbre, & cette vermine crevera.

La fiente de porc, détrempée dans du vin, garantit toutes ſortes d'arbres des vers, mais il faut pour cela en jetter, les arroſer ſouvent, après avoir découvert leurs racines.

Le fiel de bœuf, ou de taureau a la même vertu, ainſi que la lie de vin vieux, verſé ſur les racines pendant trois jours de ſuite.

Ces ſecrets peuvent s'éprouver, car ils ne contiennent rien qui ne puiſſe avoir les propriétés qu'on leur attribuë, & il eſt bon même de mettre en pratique les remedes, quand on juge qu'un arbre languit pour être rongé des vers, qui ſont une vermine qui incommode beaucoup les plantes.

D'autres ſe comportent autrement en cela : ayant remarqué l'endroit où eſt le ver, ce qui ſe connoît le long du tronc

de l'arbre à une chiasse roussâtre, & semblable à de la scieure, ils y font une petite incision avec la pointe d'un couteau, & raclent le lieu où est le ver ; jusqu'à ce qu'ils l'ayent fait tomber, puis après ils frottent la playe de fiente de bœuf.

Pour rendre un pommier fertille.

Il y en a qui prétendent que prenant du vieux plomb qui a déja servi en terre, & en faisant un cerceau dont on environnera le tronc de l'arbre à deux pieds haut de terre, cela rend un pommier très-fecond en fruit : il faut pour cela ôter ce plomb quand l'arbre commence à fleurir, & prendre tous les ans le même soin.

Pour empêcher que les arbres ne portent des fruits pierreux.

Cela provient du fond où ils sont plantés, qui n'ayant que peu de substance, ne peut fournir aux fruits de quoi les rendre assez charnus. Pour donc prévenir cet inconvénient, vous déchausserez l'arbre jusqu'au bas des racines, & ôterez sur-tout ce que vous trouverez de terre pierreuse, & au lieu de celle que vous aurez ôtée, vous y en substituerez d'autre beaucoup

meilleure,

meilleure, mêlée de bon fumier : il faudra ſoigner auſſi d'arroſer ces arbres, & de renouveller cette terre tous les trois ou quatre ans.

Secret pour avoir des ceriſes mûres avant la ſaiſon.

Vous aurez des ceriſes mûres avant la ſaiſon, ſi avant que le ceriſier commence à fleurir vous mettrez autour des racines de la chaux vive, ou verſez deſſus de l'eau chaude : il eſt vrai que l'arbre meurt bientôt après, mais enfin la curioſité fait quelquefois qu'on hazarde bien des choſes.

Pour faire porter du raiſin à un ceriſier.

Il faut avoir du bois de vigne, d'une eſpece de raiſin noir, & le gréfer ſur un ceriſier, ce fruit eſt en maturité dans le même tems que les ceriſes.

Pour faire qu'un mûrier ſoit très-fertile & rende des fruits blancs.

Il faut en percer le tronc de part en part & y paſſer un coin de bois de terebentine, voilà pour le premier effet ; & pour le

ſecond, il n'y a qu'à gréfer en écuſſon du mûrier & du peuplier; & cet arbre portera des mûres blanches.

Secret pour ôter les vers des néfliers.

Prenez un poinçon de cuivre, ou de fer, il n'importe, ou une alaine, ôtez les vers des endroits où vous les verrez ſur le néflier.

Ou bien ſervez-vous de l'urine d'homme, dont vous frotterez les endrois où il y aura des vers, ou bien ſaupoudrez-les de chaux vive: il faut que cela ſoit en petite quantité, crainte que l'arbre ne s'en trouve endommagé; la décoction de lupin eſt auſſi merveilleuſe pour détruire cette vermine.

Pour raviver un vieux noyer.

Il faut l'arroſer d'eau de leſſive qui ſoit froide, trois fois le mois, l'eſpace d'un an entier; il peut y avoir des ſels capables de contribuer beaucoup à la vegetation.

Pour faire que les amandes ameres deviennent douces.

Déchauſſez votre arbre tout autour, &

percez-le au tronc avec une tariere tout proche les racines, afin que le flegme qu'il contient s'écoule continuellement par cette ouverture, & par ce moyen ce fruit changera son amertume en douceur.

Pour rendre un amandier très-fertile.

Il faut faire ce que nous avons déja dit à l'égard des arbres, page 398.

Pour détruire les vers des figuiers.

On les fait mourir avec de la chaux vive, répanduë sur les racines, ou bien on se sert encore pour cela de lie d'huile, ou de la vieille urine, qu'on jette sur la racine de figuiers après les avoir déchaussés, on y ajoûte, si l'on veut, du bitume & de l'huile vieille.

Observation pour les arbres.

On assure qu'en faisant un trou avec une tariere dans la maîtresse racine d'un arbre, & l'emplissant de quelque liqueur laxative, le fruit de cet arbre sera toûjours laxatif.

Pour empêcher les fourmis d'approcher de quelque arbre que ce soit.

Prenez du fiel de taureau, & de la poix; mêlez-y de la lie d'huile, & en frottez le tronc.

La terre rouge mêlée avec de la poix, a la même vertu; si vous pilez des lupins avec du marc d'olive, & que vous en frottiez le pied, ils produiront le même effet.

Le soufre est mortel pour les fourmis, à cause de sa mauvaise odeur, il faut s'en servir en fumigation.

Secrets pour les vignes.

Comment les gréfer.

QUand on veut gréfer de la vigne, il faut choisir un gros sep, d'une bonne espece, & qui pousse avec vigueur; cela observé, on prend des gréfes du raisin qu'on veut gréfer, & cette gréfe se fait en terre sur le sep, qu'on fend par le milieu du cœur ou de la moëlle, pour se faire generalement entendre.

Après cela on taille les gréfes d'un côté,

environ de la longueur de deux doigts, en ſorte que la moëlle paroiſſe d'un côté & de l'autre de l'écorce ; ou pour mieux dire, que cette entaille ſoit faite comme celle d'une plume à écrire ; enſuite on les inſinue au milieu des ſujets qu'on leur a deſtinés, juſqu'au haut de leur entaille ; on couvre la fente de chaque ſep d'un peu de cire, ou d'un morceau de terre glaiſe, puis on rejette pardeſſus la terre naturelle qu'on avoit ôtée pour former un petit cerne ; il faut que cette gréfe excede la ſuperficie du fond où elle eſt de trois bourgeons.

Il y en a qui laiſſent le ſujet plus haut que nous n'avons marqué, mais la premiere maniere eſt la meilleure.

Le tems propre à gréfer la vigne eſt le printems, lorſque les froidures ſont paſſées, & avant que la vigne ſoit en ſéve : car ſi l'on s'y prend plûtôt, le froid gâte tout ; & plus tard, la ſéve qui monte trop abondamment dans le ſep, noye les gréfes & les fait perir.

Il ne faut pas prendre plus de deux gréfes ſur un même brin de ſarment, parce que les yeux qui ſont après les ſix premiers ſont ſteriles & ne rapportent que des feuilles.

Obſervez que les ſarmens que vous

avez choisis & coupez pour vos gréfes doivent être mis en terre quelque tems auparavant que de les employer ; car lors qu'ils sont fraîchement cueillis, la réussite n'en est pas si assurée.

Les sujets élevés doivent être gros comme le pouce, & l'on doit être soigneux après les avoir sciés orizontalement, d'en rafraîchir la superficie avec la serpette.

Quelques-uns au lieu de cire pour couvrir la fente du sujet, se servent de chaux détrempée, ou d'argile, & y mêlent un peu de fiente de bœuf : on peut s'en passer si l'on veut.

Quand les gréfes ont jetté, il faut appuyer les nouvelles productions d'un échalas, qu'on fiche au pied du sep, & les y attacher avec du jonc ou quelqu'autre chose semblable.

Gréfer en trou.

Cette maniere de gréfer la vigne & dont nous allons parler, est assez heureuse : voici comme elle se fait.

On choisit un sep gros comme le bras, on le perce avec un vilbrequin ou autre outil semblable, & l'on passe dans le trou un sarment d'un autre sep qui est voisin,

ſans le ſéparer de ſon tronc.

Ce trou ſe fait au-deſſus des ſarmens qu'on auroit dû laiſſer en taillant pour aporter du raiſin, & la gréfe qui eſt dedans doit être de bonne eſpece, & differente de celle du ſujet auquel elle eſt apliquée.

On ne coupe point d'abord, comme nous avons dit, le ſarment qui ſert de gréfe, de ſon lieu d'origine, parce qu'il ſubſiſtera non ſeulement par le ſuc nourricier qui lui viendra de ſon lieu natal, mais encore du ſep à travers lequel il eſt paſſé : il faut attendre deux mois pour faire cette operation, qui eſt le tems où la nature, tant de la gréfe que du ſujet, eſt incorporée l'une dans l'autre.

Après ce tems, on prend une ſcie, & l'on ôte tout le bois qui eſt au-deſſus du trou, afin que la gréfe qui y eſt inſerée profite ſeule de la ſubſtance qui viendra du pied.

La gréfe après être paſſée dans le trou doit être coupée à deux bourgeons ſeulement, & un peu de bois au-deſſus pour accompagner le dernier œil.

Crainte que l'air n'empêche la ſéve d'agir, tant à l'égard du ſujet que de la gréfe, on bouche les deux entrées du trou avec de la cire ou de l'argile, qu'on enve-

lope d'un petit drapeau, & qu'on lie avec un petit ozier.

Pour faire qu'un sep rapporte des raisins dont les grains seront noirs & blancs.

Prenez deux crossettes ou chapons, comme vous voudrez les appeller, bien unis & bien droits, qu'ils soient de divers especes de raisin, c'est-à-dire noirs & blancs, fendez-les tout du long, non pas tout-à-fait par le milieu, mais jusqu'à la moëlle, qu'on se donnera de garde d'endommager.

Ensuite on joint ces deux crossettes du côté qu'elles sont fendues, le plus près qu'il est possible; on les frotte en dehors avec un peu d'argile, & on en couvre adroitement une partie avec du* linge, observant de laisser à découvert la partie qui doit être fichée en terre, & les deux boutons qui doivent être au-dessus.

Pour tenir étroitement ces deux crossettes jointes ensemble, on prend du chanvre crud; après cela il n'y a plus qu'à bien soigner les plans, qui dans la suite & dans leur tems apporteront des raisins dont les grains seront blancs & noirs.

Pour garantir les vignes de la gelée.

Lorsque nous sommes menacez de la gelée, & dans le tems que les bourgeons de la vigne sont encore tendres, & par conséquent susceptibles de gelée, il faut en plusieurs endroits des vignes faire des feux avec de la paille humide ou du fûmier de cheval, qui par de grosses fumées qu'ils produisent, résolvent la vapeur en rosée.

Après que la gelée est formée, on peut encore faire de ces feux; leurs fumées produisent le même effet, pourvû que ce soit avant que le soleil se leve, car autrement ils seroient inutiles.

Pour guérir les vignes de leur langueur.

Il y en a qui pour guérir les vignes malades, frottent leur tronc avec de l'huile & du bitume cuit: d'autres versent dessus de l'urine d'homme.

D'autres répandent tout autour de la cendre de sarment ou de chêne, mêlée avec du vinaigre. Quelques-uns coupent les vignes malades tout près de terre, leur donnent les labours necessaires, & sont soigneux de les ébourgeonner lorsque la saison en est venue.

Pour faire le raisin de telle couleur que l'on voudra.

Faites un trou à la tige qui pénétre jusqu'à la moëlle, & remplissez-le de telle couleur que vous voudrez, & le raisin viendra de même.

Secrets pour les racines.

Pour avoir de grosses raves.

IL faut après qu'elles ont été semées, & que le germe est de la hauteur du doigt, les replanter sur plantes éloignées de quatre pouces l'une de l'autre, les bien accommoder, puis les fouler aux pieds ou avec quelqu'autre chose tous les matins.

Pour avoir de gros réforts & pour les adoucir.

Couvrez-les souvent de terre, ôtez-leur toutes leurs feuilles, & ne leur laissez que la petite tige : le réfort par ce moyen recevant toute la substance de la terre où il est planté profitera considérablement.

Pour adoucir le réfort, il faut en faire tremper la ſemence dans de l'eau miellée, ou du moût, ou du vin cuit, ou enfin dans de l'eau ſucrée l'eſpace de deux jours, enſuite la faire ſécher, & puis la mettre en terre, & en prendre les ſoins ordinaires.

Pour avoir de gros poireaux.

Prenez une petite cheville de bois qui ſoit bien pointue, picquez-en le blanc, c'eſt-à-dire la partie qui eſt en terre, mettez dans le trou de la ſemence de raves, ou de concombres, recouvrez cette partie de terre, & vous verrez l'effet que cela fera.

Pour faire groſſir doublement les poireaux.

Un moyen aſſuré pour avoir des poireaux fort gros, eſt de prendre pluſieurs ſemences enſemble, & les planter dans de la fiente de chévre, où on les laiſſera croître & mûrir.



Secrets pour les herbes.

Pour faire croître les herbes promptement.

AYez de la cendre de mousse d'arbres, & du bon terreau, arrosez-les de jus de fumier, & les laissez sécher au soleil tout autant de fois, & jusqu'à ce que cette terre soit devenue grasse.

Cela fait, vous garderez cette terre dans des pots de terre vernissez, & vous vous en servirez en Hyver & en Esté de la maniere qui suit.

Si c'est en Hyver, mettez la terre dans une terrine, remuez-la bien & la travaillez de même, l'arrosant peu à peu avec du jus de fumier, tant qu'elle soit devenue en état de pouvoir recevoir de la semence.

Votre terre étant ainsi préparée, mettez-la sur un réchaud, & lui donnez une chaleur semblable à celle qu'on ressent au mois de Juillet; semez dessus des graines de laitues ou de pourpier, après neanmoins les avoir humectées pendant une nuit avec du jus de fumier bien pourri.

Cela fait, & à mesure que votre terre se désséchera, soignez toûjours de l'arroser avec de l'eau qui soit tiede, en moins de deux heures ces semences produiront de quoi faire une salade bonne à manger.

Si c'est en Esté que vous vouliez faire cette épreuve, il faudra exposer le tout au soleil, & vous servir avec cela de la chaleur de fumier de cheval; ainsi par le moyen de ces secrets on peut forcer les semences de donner leurs productions avant le tems.

Pour garantir les herbes des petites bêtes qui leur nuisent.

Il faut en les semant mêler parmi leur graine un peu de celle d'ers, ou bien semer ou planter avec le grain de la roquette. Il faut sur-tout pratiquer ce secret à l'égard des choux, qui sont beaucoup plus sujets que les autres plantes de jardin à être endommagés des puces ou pucerons. On peut aussi faire un parfum avec des crottes de chauve-souris, des gousses d'ail, & du buis, en sorte que la fumée ou vapeur aille par tous les endroits qui en pourront être infectés.

Contre les chenilles qui mangent les herbes.

Vous prendrez de la cendre de sarment, que vous ferez tremper dans l'eau pendant trois jours, puis vous en arroserez les herbes où seront les chenilles. Il y en a qui parfument cette cendre de poix & de soufre vif.

Pour faire tomber les chenilles.

Remplissez un pot neuf de charbons ardens, & y mettez de l'encens avec gomme noire, & presentez le pot aux branches où il y aura des chenilles; ladite fumée les fera toutes tomber & mourir.

Pour faire mourir les fourmis.

Il faut lâcher le ventre, droit sur la taupiere. Eprouvé.

Pour faire que les laitues blanchissent.

Il faut quelques jours avant que de les arracher leur lier les feuilles : c'est ce qui se pratique pour l'ordinaire à l'égard des laitues romaines dites alphanges, & des

chicons verds qui ſont une eſpece de laitues.

Pour faire pommer les laitues.

Quand les laitues commencent à pommer, il faut en ramaſſer les feuilles en rond, & les lier tout autour ; ce ſecret eſt bon pour les laitues qui ne pomment que difficilement d'elles-mêmes ; car pour les autres, il faut laiſſer agir la nature, elle fait ce qui eſt de ſon devoir.

Pour avoir des laitues de bonne odeur.

Il faut mêler parmi leur ſemence de celle de citron, & les ſemer enſemble ; il en arrivera la même choſe ſi l'on fait tremper la ſemence de la laitue dans une eau odoriferente : on peut éprouver ce ſecret.

Pour avoir des cardes de poirée ou de bettes qui ſoient larges & bien blanches.

Le Jardinier aura ſoin d'en découvrir un peu les racines, de les recouvrir avec du fumier de vache tout récent, & de les piquer avec un poinçon, ainſi que nous avons dit qu'il falloit faire à l'égard

des poireaux : voyez l'article.

Pour avoir de gros choux, & d'un goût excellent.

Vous aurez des choux beaux & bons, si vous les semés dans une bonne terre & bien-meuble, & ensuite si vous coupez les branches qui sont les plus près de terre, & que vous buttiez de terre les autres, de maniere qu'il ne paroisse plus que le sommet du choux ; il faut après cela les bien cultiver & être soigneux de les bien sarcler.

Pour faire croître une herbe qui ait differentes odeurs & saveurs.

Il faut prendre une semence de laitue, une de chicorée, une d'ache, une de basilic, une de poirée, & une autre de persil, & les planter toutes ensemble dans un même trou, en sorte néanmoins que l'une ne touche point l'autre ; il faut que ce soit quelque bonne fiente, soit de cheval, de bœuf, ou autre, pourvû que ce ne soit pas dans de la terre, & par ce moyen vous aurez une herbe qui tout à la fois aura l'odeur & la saveur d'une laitue, de l'ache, de la chicorée, du persil, & autres

tres que vous y aurez joint.

Pour avoir du persil en peu de tems.

Ayez de la graine de persil de la même année, que vous arroserez de vinaigre à l'entrée de l'Eté, après quoi vous la laisserez reposer quelque tems en un lieu humide.

Ensuite semez votre graine dans une terre qui soit bonne & bien meuble. Mêlez parmi des cendres de gousses de féves bruiées, & arrosez le tout d'eau bouillante, puis vous le couvrirez d'un drap, de peur que la chaleur ne se perde ; c'est de cette maniere qu'en peu de tems le persil croîtra, & lorsqu'on le verra pousser, il faudra ôter le drap, & l'arroser d'eau chauffée au soleil.

Pour avoir des asperges en abondance.

On prend des cornes de belier qu'on réduit en poudre, on les met ainsi dans la fosse où les asperges sont plantées, & on arrose bien le tout.

D'autres prennent des cornes de belier entieres qu'ils percent, & les plantent dans la fosse où sont les asperges, on prétend que cela les rend très-fécondes.

Pour avoir des asperges qui soient bonnes pendant une bonne partie de l'année.

Après qu'on les a coupées pour la premiere fois, il faut les sarcler, les labourer & les bien arroser, & par ce moyen on a des asperges pendant long-tems.

Pour empêcher que le liset n'endommage la vigne.

Le liset, autrement dit vercoquin, est une petite chenille de vigne, qui ronge le tendre bourgeon du sep : pour prevenir cet accident, il faut avoir de la lie d'huile qui soit pure, en mettre trois pintes dans un vaisseau d'airain ou de terre, plus ou moins si l'on veut, & la faire cuire à petit feu, en la remuant toûjours avec une spatule, ou autre outil semblable, jusqu'à ce qu'elle soit réduite en consistance de miel.

Ensuite vous prendrez un quarteron de bitume, & un quarteron de soufre, & le broyerez chacun à part dans un mortier, puis vous mêlerez le tout dans l'huile, que vous remuerez bien avec votre spatule, après quoi vous le ferez encore cuire sur le feu à découvert, & lorsqu'il sera de-

venu épais comme de la gelée, vous le laisserez refroidir, & vous vous en servirez au besoin : voici comment.

On prend de cette drogue, on en frotte le sep de la vigne, dans l'endroit où sortent les bourgeons, & le liset ne s'y engendre point.

Secret pour les fleurs.

LEs fleurs sont des productions où il semble que la nature s'est pluë davantage à faire admirer ses ouvrages, non-seulement par la diversité des couleurs qu'elle y a imprimées, mais encore par les odeur differentes & les proprietés qu'elle y a mises.

Il ne faut donc pas s'étonner si la plûpart des hommes ont tant de penchant pour les fleurs ; & c'est pour contenter cette noble inclination qu'on a bien voulu donner certains secrets qui les regardent, pour montrer que ce n'est pas à la nature seule que nous devons de si belles choses; mais que l'art y a même beaucoup plus de part.

Pour faire naître des fleurs avant la saison.

Il faut choisir la fleur qu'on aime le mieux, il n'importe laquelle ; si c'est une

rose, par exemple, que vous vouliez avoir avant le tems, prenez le bouton & le plantez en pot avec de la terre bien passée au crible, & engraissée de bon fumier; ou bien servez-vous de terreau de couche, & lorsque cette terre ou ce terreau sera comme détrempé, vous l'entretiendrez toûjours ainsi, en l'arrosant deux fois par jour d'eau chaude Les vents froids & la pluie y sont contraires; ainsi pour ne point y laisser ce pot exposé, il faut alors & de jour & de nuit le tenir à couvert dans quelque endroit.

Lorsque le froid sera adouci, & que l'air commencera à se mettre au beau, mettez ce pot au soleil, toûjours à l'abri du vent, & quand le Printemps sera venu, & que le bouton commencera à germer, il faudra l'arroser d'un peu d'eau chaude, & souvent, & par ce moyen vous aurez des roses parmi les fleurs du Printemps.

Pour avoir des fleurs d'Eté en Hyver.

Prenez plusieurs plantes de fleurs d'Eté, enterrez-les ensemble avec leurs racines dans le marc de raisin ou dans du fumier de cheval, que vous renouvellerez souvent, ces fleurs vous en donneront de nouvelles en Hyver.

Pour conserver des roses long-tems fraîches.

Vous cueillerez des roſes, non pas tout-à-fait épanoüies, mais qui commenceront ſeulement à s'entr'ouvrir: vous leur tremperez la queuë dans de la poix fonduë, & les ſerrerez dans une canne fenduë, que vous enduirez bien de poix, & que vous enterrerez ainſi dans un endroit airé.

Il faut néanmoins pour cela choiſir un lieu qui aille en pente, afin que l'eau des pluies qui tomberont ne leur porte point de préjudice.

Ou bien ſi vous voulez faire autrement, prenez un roſeau qui ſoit verd, fendez-le & mettez la roſe dedans, & obſervez que la fente ſe rapporte & ſe rejoigne bien, & par-là vous aurez le plaiſir de voir remplir votre attente.

Faites autrement encore, ayez un vaiſſeau de chêne, rempliſſez-le de fleurs de roſes, cueillies pendant qu'elles ſont encore en bouton, couvrez bien ce vaiſſeau, & induiſez-le de poix, crainte que l'eau n'y entre, enſuite plongez-le dans l'eau d'un puit ou d'une cîterne, ou autre eau courante, afin que la pourriture ne s'y mette point, & là ces roſes dureront long-tems vertes & cloſes; & quand vous voudrez qu'elles s'épanouiſſent toutes, fichez

la queuë de chaque roſe dans une pomme; ou bien faites-les tremper dans du vinaigre; & les expoſez au ſoleil, vous aurez le plaiſir de les voir éclore.

Quand on parle ici des roſes, on entend auſſi toutes les autres fleurs ſur leſquelles on voudra faire l'experience de ces ſecrets.

Pour garder des roſes fraîches toute l'année.

Prenez du vin & du ſel autant que vous jugerez en avoir affaire, mettez-les dans un pot que vous remplirez des roſes que vous voudrez garder, & que vous aurez obſervé de cueillir avant que d'être épanouies, couvrez après cela votre pot, & le portez à la cave.

Quand vous voudrez avoir des roſes; vous ouvrirez le pot, vous en prendrez ce que vous voudrez, & les mettrez au ſoleil pour les faire épanouir : ſi c'eſt en Hyver, vous vous ſervirez de fumier de cheval, tiré récemment de deſſous les chevaux, dans lequel vous mettrez vos roſes dans un petit pot plein de terre, & grand comme un gobelet, & par-là vous aurez en tout tems des roſes auſſi odorantes & auſſi belles que ſi l'on venoit de les cueillir.

Secret pour avoir des roses en toute saison.

Il faut en Hyver découvrir le pied du rosier, & y mettre du crottin de cheval bien menu, mêlé avec de la poudre de soufre, puis recouvrir le tout de terre.

Pour donner une bonne odeur à une rose.

Quelques naturalistes disent que si on plante un ail auprès d'une rose, elle aura meilleur odeur qu'à l'ordinaire. Ce secret est aisé à pratiquer, on peut en faire l'épreuve.

Autre secret pour avoir des roses toûjours fraîches.

Il faut prendre de l'orge encore verd, avec la racine, le mettre dans un vaisseau de bois, puis y joindre des roses en bouton, elles s'ouvriront & se conserveront ainsi long-tems.

Pour avoir des roses jaunes & du jasmin de même couleur.

Il faut les gréser en approche en cette maniere.

Plantez un rosier ou un jasmin tout proche un genêt, percez une branche de celui-ci, & après en voir bien nettoyé le trou, passez-y une branche ou de rosier ou de jasmin, après que vous l'aurez bien raclée, puis vous les lierez avec de la cire ou de la terre grasse; & quand ces gréfes seront incorporées avec le sujet, vous les séparerez de leur tronc, & les couperez à quatre doigts au-dessus de la branche du genêt, où les gréfes auront été inserées: cette maniere de gréfer vous donnera des roses d'un beau jaune, & du jasmin de même couleur.

Pour avoir des roses vertes.

Si l'on entè du rosier sur un trognon de chou, ou sur du pommier, il produira des roses vertes, au lieu qu'il en auroit pû donner de blanches, ou de rouges & incarnates; mais elles seront sans odeur, ce qui est une perte assez considerable, dont la seule curiosité peut faire faire peu de cas.

Pour avoir des roses vertes, jaunes & bleuës.

Voici comme on y réussit; il faut fendre la quantité qu'on veut de branches de rosier,

rosier, & en remplir les fentes ; sçavoir, pour le verd de verd de gris, pour le bleu d'inde, & pour le jaune de safran, chaque couleur doit être en poudre.

Ensuite liez bien ces fentes, fumez bien le pied du rosier, afin qu'il pousse vigoureusement, & votre secret produira l'effet que vous en attendez.

Pour faire qu'un œillet ou une rose, ou autres fleurs soient de diverses couleurs.

Vous aurez de la graine d'œillet blanc, que vous semerez dans une terre grasse séchée au soleil, & réduite en poudre ; cela se fait dans un pot de terre, ou autre petit vaisseau de cette nature.

Ensuite arrosez deux fois le jour cette graine avec de l'eau dans laquelle aura bouilli du bois de bresil, & qui sera rouge: il faut auparavant qu'elle soit refroidie, & l'on continuë ce soin jusqu'à ce que la plante commence à croître.

Si vous voulez que cette fleur soit verte, vous prendrez de la graine de nerprun, que vous exprimerez dans de l'eau ; cette même graine la rendra jaune, si vous la cueillé avant sa maturité : & enfin vous ferez une fleur noire, si vous prenez de la noix de galle & du vitriol, & que vous le

fassiez couler dans l'eau dont vous arroserez votre graine.

Il ne faut point laisser coucher le pot à l'air pendant la nuit ; & pour faire que votre fleur ait trois couleurs differentes, arrosez le matin de quelle couleur vous voudrez un des côtés de la terre de votre pot, puis après changez de maniere d'agir, c'est-à-dire, où vous aurez mis de l'eau verte, versez-y de l'eau jaune ou de la noire, cela se doit faire par jours alternatifs ; & tout cela observé, la plante que vous aurez semée naîtra avec trois couleurs. On peut en faire la même chose à l'égard d'une rose, ainsi que d'un œillet.

Pour avoir des œillets ou de la giroflée de plusieurs couleurs sur un même pied.

Prenez de la graine de giroflée ou d'œillet de trois differentes couleurs, autant qu'il en peut tenir dans une crotte de brebis, mettez-le dedans, puis vous renfermerez cette crotte dans un bon terreau que vous soignerez d'arroser de tems en tems. Ces semences qui sont de diverses couleurs, s'incorporant l'une dans l'autre, produisent sur un même pied des fleurs differentes.

Ces giroflées & ces œillets seront encore

plus diversifiés, si vous mettez ensemble des graincs de plusieurs autres couleurs que vous sçavez que sont les fleurs dont nous parlons.

Pour avoir des lys pourprés.

Dans le tems qu'on arrache les lys, il faut en prendre des oignons, ce que vous voudrez, les pendre à la fumée pendant quelque tems, & quand se viendra le tems de les planter, vous les mettrez d'abord dans de la lie de gros vin rouge, jusqu'à ce qu'ils ayent pris cette teinture.

Après cela plantez vos oignons de lys dans une bonne terre, versez dessus de cette lie, recouvrez-les de terre, les fleurs qui en naîtront seront d'une couleur de pourpre.

Pour avoir des lys rouges.

Il faut avoir des oignons de lys, les fendre de maniere que vous n'endommagiez point le germe, puis mettre dans cette fente de l'écorce de cinabre, & vous aurez des lys rouges, & autrement, si vous ajoûtez à ces oignons d'autres couleurs.

Pour avoir des œillets doubles de quelque graine que ce soit.

Prenez des féves brulées ou creuses, mettez-y de la graine d'œillets simples, bouchez-les avec de la cire, & les semez en pot dans de bon terreau, les œillets qui en proviendront seront doubles & de grandeur extraordinaire.

Pour faire que des œillets viennent d'une grandeur extraordinaire.

Il faut faire une couche de fumier, puis une de farine de féves, plantez l'œillet dedans, & continuez ainsi lit par lit, & cela produira un effet merveilleux.

Pour faire des tulipes & autres oignons de telle couleur que l'on voudra.

Faites tremper les oignons des tulipes, dans l'encre noire pour les noires, dans du vert de gris pour les vertes, & azur pour être vrai violet, & elles seront de telles couleurs que la peinture dans laquelle elles auront trempé.

Secret pour les jardins.

APrès avoir déja parlé des productions qui regardent le jardinage, & de quelques secrets pour les faire naître extraordinaires, en voici d'autres qui regardent positivement le jardin, c'est-à-dire, le lieu où l'on peut faire croître des fruits, des fleurs, des légumes, & autres choses qui peuvent y entrer.

Ces secrets-ci paroissent d'autant plus curieux, qu'ils sont nécessaires & utiles, & l'on jugera de la vérité de ce qu'on dit par les matieres dont les titres qui suivent sont remplis.

Secret pour faire une haye vive.

Quand la saison de semer les hayes vives est arrivée, c'est à-dire, dans le mois de Novembre, ou au commencement du Printemps, on prend de la graine d'églantier, de celle de houx, d'aubespin, & roses sauvages, on les mêle avec de la farine d'ers, détrempée dans de l'eau, & remuée jusqu'à ce que cette espece de pâte ait prit la consistance d'une bouillie claire.

Cela fait, prenez de vieilles cordes de puits faites d'écorces de tilleuls & qui commencent à ſe pourrir ; frottrez-les bien de cette pâte, après cela vous mettrez ces cordes dans des rigoles que vous aurez faites exprès, larges d'un fer de béche, & profondes de quatre bons doigts.

Enſuite recouvrez-les d'une terre bien meuble, laiſſez croître ainſi les ſemences qui ſont attachées à ces cordes, & ſoignez ſeulement en Eſté de les arroſer de tems en tems, & de les tenir nettes des méchantes herbes qui pourroient leur nuire.

Outre ces ſoins, il eſt bon encore de faire une haye ſéche pour les défendre du danger auquel ces hayes vives encore jeunes ſeroient expoſées tous les jours.

Connoiſſance des terres propres à un Jardin.

Quand on veut ſçavoir ſi une terre eſt propre pour un jardin, voici comment on s'y prend.

Vous prenez de cette terre, vous la lavez, & la diſſolvez dans de l'eau; ſi elle eſt beaucoup remplie de limon, on peut s'en ſervir avec aſſurance

d'y réussir, mais s'il y a plus d'eau que de limon, rien n'y viendra qu'avec artifice.

Si vous sentez cette terre gluante, & tenace en la maniant entre vos doigts, c'est une mauvaise marque; il faut pour être bonne, qu'elle fasse corps, sans être trop pâteuse.

Il est des terres pierreuses où les sels sont assez en abondance : mais il faut autant qu'on le peut en ôter les pierres ; & comme dans les fonds de cette nature il se fait une dissipation de substance bien plus grande que dans les autres, il faut tous les ans réparer cette perte par de bons terreaux.

De quelques observations sur les jardins.

On dit ordinairement semer en poussiere, & planter en mortier, c'est quand on veut semer dans un jardin quelque graine que ce soit ; il est bon toûjours que la terre soit meuble, afin que lorsque la semence est en terre, elle puisse mieux la recouvrir.

A l'égard du plantage, quand la terre est humide, ce qu'on y plante y vient toûjours bien, pourvû qu'on ait soin de bien faire joindre cette terre autour des

racines ; & quand le proverbe dit, planter en mortier, ce n'eſt pas à dire pour cela qu'il faille que la terre ſoit telle, mais qu'elle en vaut mieux pour cela lorſque les pluyes ont donné médiocrement deſſus, que lorſqu'elle eſt ſéche.

Tous jardins qu'on doit ſemer au Printems, doivent être labourés à la fin de l'Automne, avant qu'il géle, afin que la terre s'ameubliſſe mieux, & ceux qu'on deſtine pour être enſemencées l'Eſté, ſeront labourés au Printems pour la même raiſon, & afin que les mauvaiſes herbes s'y détruiſent entierement.

Quand le tems de ſemer eſt venu, il faut nouvellement remuer la terre où l'on veut mettre les ſemences, & dreſſer artiſtement les planches deſtinées pour cela, afin que lors qu'on voudra ſarcler, on le puiſſe faire aiſément ſans marcher ſur les ſemences.

Cette ſemaille demande de beaux jours, c'eſt-à-dire qui ne ſoient ni trop pluvieux, ni trop venteux, car ces deux conſtitutions de l'air ſont trop contraires à ce travail.

Vous prendrez garde, lorſque vous voudrez ſemer, de faire choix de vos graines : celles qui ſont vieilles ne valent rien, & vous rejetterez celles que

vous verrez ridées, trop petites & alterées.

Pour avoir un jardin abondant en toutes choses, il faut qu'un Jardinier observe tout ce qui vient d'être dit, parce qu'avec la bonne terre, les bonnes semences, le fumier, l'eau, & un peu d'industrie, un jardinier viendra à bout de faire croître ce qu'il voudra.

Secrets pour que les semences se gardent long-tems en terre, sans être endommagées.

Les semences qu'on met en terre sont souvent en proye aux fourmis, aux mullots, & aux autres ennemis des jardins qui leur font la guerre; mais vous les en garantirez si avant que de les semer, vous mettez tremper ces semences dans du suc de joubarbe.

Du tems propre pour arroser les jardins, & quelle doit être l'eau.

Les arrosemens sont nécessaires aux plantes, parce qu'aidant à dissoudre les sels de la terre, il faut que cette matiere se portant en plus grande abondance dans les racines des plantes, la végetation s'y

fait avec bien plus de ſuccès.

Le tems le plus propre pour arroſer, eſt le ſoir & le matin en Eſté: on peut humecter la terre à midi dans le Printems & l'Automne, où il n'y a rien à craindre du côte des trop grandes chaleurs. L'eau dont on ſe ſert pour les arroſemens doit toûjours avoir été expoſée au ſoleil, telles que ſont les eaux des rivieres, ou d'autres endroits de cette nature: car celles des puits, des citernes & des ſources ſont trop froides pour être employées d'abord; on les met dans des vaiſſeaux, afin que la chaleur en corrige ce qu'il y a de mauvais.

Quand on arroſe des plantes ſur couche, il faut ſe ſervir d'un arroſoir, afin d'imiter la pluye & de ne point battre la terre par l'affaiſſement d'eau qui tomberoit deſſus: ſi l'on arroſe des herbages pied à pied, on ôte la douille de l'entonnoir, & l'on fait doucement couler l'eau par le cou de ce vaiſſeau.

Pour la quantité d'eau qu'on doit donner aux plantes qu'on arroſe, on ne ſçauroit la déterminer, les unes en voulant plus que d'autres, & ſelon que le terrain eſt plus ou moins ſec de ſa nature.



Secrets pour les Fruits.

Pour empêcher les fruits de pourrir sur pied.

PRenez un clou, & l'ayant embrasé, fichez-le dans le pied de l'arbre ou autre plante ; ou bien faites-y un trou avec un perçoir & le laissez sans le boucher, afin que par ce trou toute l'humeur superflue sorte hors de l'arbre, qui est la cause pourquoi les fruits pourrissent tandis qu'ils sont encore sur pied.

Pour avoir des fruits mûrs avant la saison.

Il faut, dit-on, arroser les arbres d'eau chaude ; mais plus sûrement on en découvre les racines qu'on couvre de fumier de cheval récemment sorti de l'écurie : d'autres se servent de fiente de pigeon ou de chaux ; on doit renouveller sur tout ce fumier lorsqu'il a perdu sa chaleur : un peu d'eau là-dessus ne peut être que bonne, & après avoir observé tout cela, on a le plaisir d'avoir des fruits précoces : mais vous remarquerez que cela ne se pra-

tique gueres qu'à l'égard des cerisiers, ou de quelque sep de vigne, encore n'en faut-il plus après attendre de profit, car ces arbres périssent quand ils ont été ainsi forcés.

Pour conserver long-tems des poires & des pommes.

Nous entendons ici les poires d'hyver, & qui vont les plus loin, telles que sont le bon chrétien, le bergamotte, bigy, & autres.

Ces fruits, ainsi que les pommes, doivent être cueillis en saison adroitement, avec la main, crainte qu'ils ne se blessent, & par un beau jour.

Ensuite vous prendrez vos fruits, vous les envelopperez chacun à part dans de la mousse séche, il faut qu'ils en soient bien couverts; après cela mettez-les dans des pots de terre cruë, & par lits faits de cette mousse, en sorte que vos poires ni vos pommes ne se touchent point.

Quand cela est fait, on couvre ces pots, on les met dans un lieu qui n'est ni trop chaud, ni trop froid, & exempt de mauvaise odeur, & on les laisse là jusqu'à ce qu'on les juge en état d'être servis.

Il y en a qui les couvrent de feuilles de

noyer, & qui les y enveloppent même, & les mettent dans des pots dont nous avons parlé.

Les pommes ſe conſervent long-tems lorſqu'on les met dans un monceau d'orge, les feuilles de figuier ſont auſſi bonnes pour conſerver les fruits que celles de noyer & que la mouſſe.

Les pommes, & les autres fruits d'Hiver ne ſe cueillent gueres que vers la Touſſaints, dans les climats temperés, dans ceux qui ſont plus chauds, cette récolte ſe fait environ l'équinoxe d'Automne.

Les poires & les pommes ſe gardent encore bien lorſqu'étant cueillies ſoigneuſement, on les met doucement ſur des tablettes de bois, & dans un endroit exempt de froid, & auquel on puiſſe de tems en tems donner un peu d'air.

Il y en a qui mettent les pommes dans de la paille : mais elles y contractent un ſi mauvais goût, qu'on conſeille de ſe ſervir de ce ſecret le moins qu'on pourra.

Pour avoir des pommes & des poires qui ſoient rouges.

Il faut arroſer l'arbre d'urine, ou bien gréfer des pommes ou des poires ſur un mûrier rouge.

Pour avoir des prunes, des pêches, des abricots & des cerises sans noyau.

Lorsqu'un prunier est encore tout jeune, c'est-à-dire, qu'il a deux ou trois ans, il faut le couper à deux pieds haut de tige, & le fendre droit dans le milieu jusqu'à la racine, puis ayant ôté avec un coûteau ou autre instrument la moëlle qui est à chaque partie, vous les rejoignez aussi-tôt, vous les liez avec de la filasse, vous les induisez de terre grasse ou d'argile, ou bien de cire, & les couvrez après de papier mouillé.

Il faut un an pour que ces parties séparées soient bien rejointes ensemble, après ce tems, on met dessus des gréfes d'un prunier qui n'a point encore apporté de fruits, & par ce moyen vous aurez des prunes sans noyau : il en arrive la même chose aux cerises, aux pêches & aux abricots, si on observe à leur égard ce qu'on vient de dire.

Pour avoir de grosses pêches.

Prenez trois ou quatre noyaux de pêches de bonne espece, accommodez-les de sorte qu'il semble n'être qu'un, &

pour cela il faut bien les lier.

Ensuite plantez ces noyaux dans un pot plein moitié de terre de jardin, & moitié de terreau : il faut de tems en tems l'arroser ; après cela ces noyaux unis ensemble, & venant à ne faire qu'un corps & qu'un seul arbre, les pêches qui en proviendront seront d'une grosseur merveilleuse.

Au lieu de pot, on peut se servir d'un tuyau rempli de terre semblable à celle dont on a parlé.

Pour faire venir des pêches écrites.

Prenez le noyau de quelque belle pêche, & l'enterré l'espace de sept ou huit jours, tant qu'il soit à demi ouvert ; puis tirez le noyau adroitement de sa coque sans le gâter, & avec du vermillon écrivez dessus ce qu'il vous plaira, & après que l'écriture sera séche, le remettez dedans sa coque, & le liez avec un fil bien delié, & l'arbre rapportera du pareil fruit.

Pour avoir des grosses pêches.

Voici pour cela une méthode qui se pratique parmi les habiles Jardiniers ; dans le tems que les pêches n'ont pris qu'au tiers leur grosseur, & pour la leur en faire

acquerir une qui ſoit belle, ils choiſiſſent de l'œil celles qui ſont les mieux formées, & ôtent adroitement avec la main les autres, qui ne ſemblent que des avortons.

On conçoit aiſément que les pêches qui reſtent, profitant entiérement du ſuc nourriſſier qui leur vient des racines, & que celles qu'on leur ôte leur avoient dérobé, ces premieres ne peuvent manquer qu'elles ne deviennent très belles & très-groſſes.

Pour avoir des grenades qui ſoient douces.

Faites un cerne autour de votre grenadier, juſqu'à ce qu'on en voye les racines, mettez deſſus de la fiente de pourceau, couvrez-la de bonne terre, & arroſez votre arbre d'urine d'homme.

Pour faire que les grénades ſoient bien rouges.

Arroſez le grenadier d'eau mêlée avec de la leſſive de pain, & vous y réuſſirez.

Pour faire que les citrons deviennent rouges, & très-doux en dedans.

Si vous gréfez du citronier ſur un mûrier rouge, les citrons qui en proviendront auront

auront la même couleur, & seront fort doux.

Comment conserver long-tems les citrons.

Il faut avoir des citrons bien choisis ; & qui ne soient point meurtris, & les couvrir de plâtre, c'est le secret de les garder long-tems.

Si vous les mettez dans un monceau d'orge, ils se conserveront également.

Pour avoir des figues mûres de très-bonne heure.

Mettez au pied du figuier de la fiente de pigeon, du poivre & de l'huile, & vous en verrez l'effet.

Pour faire que les figues séches se gardent long-tems.

On séche les figues dans un four, ou on les met sur des clayes, quand le pain en est tiré, puis si l'on veut les conserver long-tems en cet état, il faut encore les exposer au soleil, puis les semer proprement dans des pots.

Pour garder les figues vertes & fraîches.

Vous les conſerverez long-tems ainſi, ſi vous les mettez dans du miel, de maniere qu'elles ne ſe touchent point, ni ne touchent point au vaiſſeau dans lequel on le met, & qu'il faut être ſoigneux de couvrir; ces figues doivent être cueillies avec leurs queuës.

D'autres prennent un potiron, dans lequel ils creuſent autant de petites loges qu'ils deſtinent de figues pour y mettre, & les y ayant placées, ils pendent le potiron dans un lieu frais, & où le jour ne donne point : ce ſecret leur réuſſit.

Pour avoir des raiſins au Printems.

Vous n'avez qu'à gréfer en couronne de la vigne ſur un ceriſier, il faut que ce ſoit une eſpece de raiſin noir, cette gréfe ſe fait entre le bois & l'écorce, qu'on ſépare doucement avec un petit coin de bois, pour y inſerer les gréfes de la vigne, qui doivent être taillées dans le bas fort minces, obſervant que l'entaille ait de l'écorce d'un côté, & qu'étant inſinuées dans le ſujet, elle éfleure l'écorce du ceriſier.

Pour avoir des raiſins ſans pepin

Prenez le ſarment que vous voudrez planter en terre, fendez-le par le milieu, & ôtez avec la pointe d'un couteau, ou autre inſtrument propre à cela, la moëlle qui eſt dans la partie ſeulement qui doit être miſe en terre; enſuite vous lierez les deux parties enſemble avec de la filaſſe, vous les envelopperez de papier, puis ayant fait un trou dans une terre humide & graſſe, vous poſez dedans votre croſſette ou chapon, que vous couvrez bien, & auquel vous donnez un petit échalas pour appui.

Ce ſarment ainſi planté, & lorſque la vegetation s'en fait bien, pouſſe de nouveaux jets, qui dans leurs tems donnent des raiſins ſans pepin.

Secret pour avoir des raiſins ſur pied juſqu'au Printems.

Cela ſe peut pratiquer dans un jardin, & voici comment.

Si vous avez un ſep qui ſoit bien chargé de fruit, il faut tout proche creuſer une foſſe, que vous ombragerez de quelques paillaſſons; elle aura trois pieds de profon-

deur, & deux de large.

Ensuite jettez dedans du sable de riviere, piquez tout autour des bâtons, après cela pliez doucement les branches de votre sep, qui seront chargées de raisins, attachez-les à ces bâtons, prenant garde de ne point blesser le fruit, & qu'il ne touche point à terre, puis vous couvrirez le tout d'un peu de paille, & de paillassons pardessus, en sorte que l'eau n'y puisse tomber, ni endommager les raisins.

Pour avoir des raisins de bonne odeur.

On dit que pour avoir des raisins odorans, il faut mettre avec le sarment qu'on plante toutes sortes d'odeurs, ou bien les frotter avec le parfum qu'on veut que sente le raisin; on peut éprouver ce secret.

Secrets pour les fruits des plantes des jardins.

Pour avoir des courges qui soient grosses, longues & larges.

PRenez de la semence de courge, semez-la la pointe en haut, couvrez-la d'un bon terreau gras, & arrosez-la de tems en

tems, vous éprouverez l'effet de ce ſecret.

Pour garder des courges.

Il faut prendre des courges avant qu'elles ſoient ajoûtées ou parvenuës à leur entiere maturité, & verſer deſſus de l'eau qui ait bouilli, puis les laiſſer ainſi à l'air pendant toute la nuit. Après cela vous les arrangerez dans la ſaumure, & vous les garderez long-tems ſans qu'elles ſe gâtent.

Ou bien on ſe contente de les pendre au plancher, & ces fruits ſe gardent très-bien de cette ſorte : les citroüilles, les potirons, les trompettes d'Allemagne, & les bonnets de Prêtre, qui ne ſont que des eſpeces differentes de courges, dureront auſſi long-tems, ſi on les accommode de cette maniere.

Pour avoir des concombres hâtifs.

On prend de la ſemence de concombre, on la trempe dans du ſang tiré d'un homme qui ſoit ſain ; il faut le changer ſouvent, de peur qu'il ne ſe corrompe : après cela mettez ſécher cette graine au ſoleil, puis ayez une terre qui ſoit bien bonne & bien préparée, creuſez-y de petites foſſes, rempliſſez-les de terreau, & placez votre

graine dedans, obſervant que la pointe ſoit en haut.

Cela obſervé, jettez deſſus un peu de chaux vive en poudre, recouvrez-la de terreau, & l'arroſez; les parties nitreuſes qui exhaleront de cette chaux, feront agir promptement le germe de cette graine; de maniere que vous aurez des concombres hâtifs, & d'une bonne groſſeur.

Si dans le tems que vous les plantez l'air n'a pas aſſez de chaleur, vous couvrirez de cloches les trous où feront vos concombres, & l'eau dont vous les arroſerez ſera auparavant échaufée au ſoleil.

Pour avoir de bons melons.

Vous en aurez qui ſentiront la roſe, ſi vous faites tremper la graine dans de l'eau-roſe.

Ils ſeront vineux, ſi la graine eſt mêlée dans du vin pendant vingt-quatre heures.

Et vous les aurez très-doux, ſi cette graine trempe autant de tems dans du miel, ou du vin avec du ſucre.

Avant que de l'employer, il faut toûjours la laiſſer ſécher, puis vous la ſemerez ſur une couche, dont la chaleur ſera médiocre, & lui donnerez après les ſoins convenables.

Pour avoir des artichaux de bonne odeur.

Trois jours avant que de ſemer la graine d'artichaux , mettez-la tremper dans quelque liqueur odoriferante , retirez-la après ce tems , & la laiſſez ſécher.

Enſuite ſemez-la en une terre bien préparée, cultivez bien les plantes qui en proviendront, & elles vous donneront des artichaux qui auront l'odeur de la liqueur dans laquelle vous aurez laiſſé tremper leur ſemence.

Pour rendre les artichaux doux.

Vous les aurez tels , ſi avant que de ſemer leur graine , vous la faites tremper dans du lait , ou de l'eau ſucrée , & que vous la ſemiez après l'avoir fait ſécher.

Pour empêcher que les oiſeaux ne gâtent les fruits.

On dit qu'il faut pendre de l'ail aux branches des arbres , & que cela les fait fuir. Ce ſecret paroît un peu douteux , au reſte l'éprouvera qui voudra.

Pour faire que les ſemences ne manquent point.

De toutes les ſemences que vous voudrez employer, choiſiſſez toûjours celles qui ſont les mieux nourries, enſuite mêlez-les avec de la ſuye de cheminée un jour devant que de les mettre en terre, ou bien arroſez-les d'eau où vous aurez fait tremper de la porcelaine, & les laiſſez imbiber pendant une nuit entiere, après quoi vous les ſemerez en bonne terre, & vous verrez qu'elles ne manqueront point.

Pour faire multiplier le froment.

Il faut avoir du nitre, le broyer & le mêler avec une terre, comme en pouſſiere, puis le jetter parmi le bled; l'écume de nitre produit le même effet: vous pourrez faire la même choſe à l'égard des autres grains que vous ſemerez.

Pour avoir beaucoup de bled.

Ce ſecret eſt facile, il n'y a qu'à ſemer le bled dans ſa gouſſe.

Pour empêcher que le bled ne ſe corrompe.

Il n'y a qu'à le laiſſer dans l'épi.

Pour empêcher que les bleds ne soient grillés par la bruine, & que les oiseaux ne mangent la semence.

Il faut laisser le bled qu'on veut semer vingt-quatre heures dans de la saumure, & mêler un peu de bol : puis le semer aussi-tôt.

Pour avoir du gros bled.

Il n'y a qu'à tremper la semence dans du jus de fumier.

Pour faire sortir les taupes d'un jardin.

Faites un fagot de chanvre verte, & le mettez dans une fosse de deux ou trois pieds de profondeur que vous couvrirez de terre, & en se pulverisant il donnera une telle puanteur qu'elle fera mourir, ou chassera les taupes qui y seront.

Pour faire fuir les taupes d'un jardin.

Il y faut répandre de la fiente de pourceau.

Fin du troisiéme Volume.



TABLE

DE CE QUI EST CONTENU dans ce troisiéme Volume.

Fin de la Table du troisiéme Volume.





